

中秋月饼巡展系列报道之选购篇

月桂飘香健康美味

# 月饼选购攻略：健康、安全各有其道



“小饼如嚼月，中有酥和馅”，伟大诗人苏东坡形象描述了中秋节吃月饼的意境。一家人团团圆圆一向是中华民族追求的幸福，月饼对于我们来说，不仅仅是一种美食，更是一种传统文化的象征。在上期对中原月饼市场深入走访调查之后，我们向消费者展示了中原最受消费者欢迎的月饼品牌。然而，在品尝美味月饼的同时，如何才能科学地选择月饼，给月饼添上健康的内涵，为此记者收集了一些相关信息，为市民提供方便。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图

## 吃月饼要科学食用

时下，各大卖场的月饼已全线上架，包装各异、款式精美的月饼各放其彩。面对如此众多口味不同的月饼，如何才能吃出健康。通过走访记者了解到，目前市场上出售的月饼按地区风味可分为广式、京式、苏式和其他。

市区某知名大酒店食品部经理向记者介绍：“广式月饼是目前最大的一类月饼，起源于广东及周边地区，其特点是皮薄、馅大，吃起来口感松软、细滑，表面光泽突出。京式月饼起源于京津及周边地区，在北方有一定市场，其主要特点是甜度及皮馅比适中，以馅的特殊风味为主，重油轻糖，口味纯甜、纯咸，口感酥软或绵软、香味浓郁。而苏式月饼起源于上海、江浙及周边地区，其主要特点是饼皮酥松，重糖重油，口味浓郁，偏重于酥松。剩下的则是以其地区制作工艺和风味特色为代表的月饼。”

“虽然有各式各样的月饼供消费者选择，但也要学会科学食用，才能吃出健康。”医学专家告诉记者，不同口味的月饼，可按鲜、咸、甜、辣顺序品尝。月饼富含脂肪，吃时不宜配冷饮，否则会引起腹泻。最好泡一杯热茶或备一杯开水，边吃边饮，一则可以止渴，二则能去除口中异味，使月饼更为爽口。而与茶搭配食用，既有助于消化、解油腻，又能增添品尝时的乐趣和气氛。但是，不能食用过多，在食用月饼的同时，必须减少米饭及油脂的摄入，以平衡饮量，或多吃富含维他命C和纤维素的柚子。

## 保存月饼有窍门

月饼的保存条件有，当气温超过25℃，未经过单粒包装的月饼存放时间一般不宜超过7天；至于鲜肉、火腿等月饼，还是随买随吃较好。保存方法则有，中秋月饼一时食用不完时，可采用以下方法保存：无单粒包装的月饼可放进洁净的食品袋内存入冰箱的冷柜；如无冰箱，可将月饼放入竹篮挂在阴凉通风处；即使是有小包装的月饼也最好放在低温通风处。



广酒月旺  
友情提示

## 选购月饼要“三看”

通过采访，专家告诉消费者，选购月饼时要注意这“三看”。一看品牌，尽量选择那些名牌老字号的，有一定生产规模和信誉，经过QS认证的生产厂家，对散装月饼需慎重选择。二看包装，月饼的包装必须具备生产厂家、厂址、生产日期、保质期、配料表、保存条件等。三看生产日期和保质期。一般外地月饼需要提前2至5个月生产制作，相对而言吃本地生产的月饼比较新鲜，口感比较清爽。

质监执法人员指出，购买月饼时除了要看产品标识是否有厂名、厂址、生产日期、保质期、产品执行标准、QS标志等方面外，还应注意以下三点：一、看月饼形状是否规范，色泽是否均匀，花纹是否清晰，并查看是否有焦糊和霉变的现象（新制作的月饼色泽鲜亮，外表油亮，口感绵软，陈旧劣质的月饼色泽不正，暗淡不亮，发乌发干，另外，月饼看起来发污，原因可能是使用的油不好，可能使用了劣质油）。二、闻气味。质量新鲜的月饼，能散发一种月饼特有的扑鼻香味，由于原料不同，皮馅香味各异。三、留票据，消费者购买月饼后应向商家索要并保留发票等凭证。如果发现月饼质量有问题，发现长霉或变味等，可以带样品到工商或食品卫生监督部门投诉索赔。

## 紧跟食品安全脚步 广酒月旺月饼严把质量关 提升竞争力

食品安全一直是人们关注的话题，特别是在今年新食品安全法的实施，把食品安全上升到法律的高度。作为长期致力于严把质量关、以质量取胜的广酒月旺月饼企业，这无疑更加促进企业的健康发展。用河南友谊旅业股份有限公司广酒月旺食品分公司副总经理郭卫东的话来说，广酒月旺月饼从手工加工到半自动生产再到全自动生产，每一步都紧跟质量、安全两大核心的步伐，时时刻刻严把质量关，每一步按照标准操作，走过的53载是如此，在今后也是如此。

晚报记者 谢宽

### 从最初的ISO到借鉴QS认证

“对于拥有53年历史的老品牌广酒月旺月饼来说，质量和食品安全是不可忽视的两个方面。”河南友谊旅业股份有限公司广酒月旺食品分公司副总经理郭卫东介绍：“从2001年开始，我们便坚持按照ISO9001国际质量管理体系认证的科学方法，监督和有效地加强食品安全管理；从生产角度来说，则是严把四道关口，首先是原材料的选购关，其次是原材料半成品的验收关，然后是原材料的使用关和最后成品的验收关，通过这四步的操作，产品才可以入库销售。”

但实际上ISO国际质量管理体系认证，只存在对食品产品的追溯性提供依据，对生产企业需

要达到的规定并没有硬性的要求。“因此，当发现ISO9001国际质量体系认证存在缺陷时，2002年，广酒月旺月饼生产企业开始自己摸索质量关。”郭卫东坦言，“这一时期是企业自学的过渡期，因为月饼并未加入到QS食品安全体系认证之中，因此我们只能以QS和危害分析与关键控制点（简称HACCP）两大体系认证为参照，来帮助提升企业的硬件水平和企业管理水平，从而提升市场竞争力。”

### 依据QS认证做大做强

最终，2006年月饼正式纳入QS食品安全体系认证，与此同时，在第一时间，广酒月旺月饼便主动去学习其中的硬性要求。而广酒月旺食品

分公司也在同年建成，厂房总投资2000万，建筑面积达8000平方，年产量在300吨以上。

郭卫东介绍：“食品厂就是以QS食品安全体系认证为依据建成的，在当时建厂之初我们便带着厂房、设备的方案与政府职能部门沟通，寻求一次达标通过，而事实上我们也做到了这一点，可以说无论从厂内的设备还是员工的要求，我们都按照体系认证一条不落地达到标准。”

提及今年实施的食品安全法时，郭卫东表示，食品安全法是把食品安全上升到法律的高度，去监督和约束企业的生产经营行为，从而促进行业的发展。但就企业所执行的标准而言，依然是按照QS食品安全体系认证的标准去做。

## 稻香村：低调起飞 精耕河南

每年中秋月饼市场，人们在商场、超市都少不了见到稻香村品牌月饼的身影。殊不知在市场上销售的“稻香村”月饼，基本上靠“空降”郑州，被誉为“国饼十佳”中的“空投部队”。2008年，河北稻香村食品有限公司月饼加工厂的成立，拉近了郑州与稻香村之间的距离。一年之后，他们便改变营销策略，正以庞大的规模和优越的交通优势，低调起飞，精耕河南市场。

晚报记者 谢宽

### “稻香村”名花有主

“稻香村”作为“中华老字号”，始创于清乾隆38年（公元1773年），乾隆皇帝亲笔御赐“稻香村”而得名。因此，在全国各地不乏“稻香村”的身影，这并不奇怪，毕竟好的招牌带来好的销售。但随着品牌使用权的尘埃落定，我们最终掌握了真正话语权。”据河北稻香村食品有限公司郑州办事处总经理李志刚介绍：“如此一来，现有苏州稻香村食品工业有限公司、北京苏稻食品有限公司、河北稻香村食品有限公司、河北稻香村食品有限公司保定分公司便有的放矢。”

不过取得话语权，并不意味着能掌握市场的主动权，从市场中多方的势力来看，郑州月饼市场正处在“军阀混战”的局面。“掌握了话语权这只是第一步，下一步所要做的就是让这个‘中华老字号’发扬光大。”河北稻香村食品有限公

司董事长周广海认为：“说到底，质量是食品安全上的重中之重，目前，公司正在集研发、生产、销售为一体，引进国外先进生产线，实施全方位透明化无菌生产。公司产品本着‘健康、美味、精制、放心、正宗’的宗旨，在挖掘传统食品技术的同时，开发改良了面包、月饼、蛋糕、糖果、肉食、炒货、蜜饯等100余种新产品。并与中国发酵科学研究院、中国食品质量监督检验中心共同携手，成立了‘中国糕点食品技术研发中心’，进行中式糕点食品的研发改良和推广工作。”

据悉，河北稻香村食品有限公司以严谨的软、硬件管理，先后通过了ISO9001质量管理体系认证、QS认证、HACCP食品安全体系认证；获得中国商务部颁发的第一批“中华老字号”企业称号，并连续荣获中国食品工业协会颁发的“中国名饼”“国饼十佳”“全国放心月饼企业”等荣誉称号，苏式月饼被评为“中国最佳特色月饼”，是苏式月饼制作技艺申请国家非物质文化



## 稻香村月饼倾情大回馈

遗产项目唯一保护单位。

### 精耕细作河南市场

“在此之前，稻香村月饼基本上是靠郑州南部的华中食品城或者万客来的代理商来销售的，规模小、范围窄。”李志刚说，“2008年河北稻香村食品有限公司在石家庄建成将近100亩地的生产工厂，引进全新的设备及生产线，扩大了生产规模。同时它的成立拉近了郑州与稻香村之间的距离。”

基于此，扩大河南市场份额，精耕细作河南市场便提上日程。而此前在7月16日河北稻香村食品有限公司中秋月饼产品订货会上，22款礼盒装、22款散装产品，集合了苏式月饼、燕赵特色月饼、广式月饼、无蔗糖月饼等新品种力推

市场。从中不难发现，稻香村发力河南市场的决心已经初具锋芒。李志刚坦言：“其实河南市场的潜力还是非常大的，关键是如何运作。目前，我们的成产规模已经足够达到覆盖河南市场的要求，今年的目标就是拉开框架，从渠道通路上，覆盖全省70%至80%左右一二线城市。一方面开拓各级代理商，一方面从商超入手，加大商超覆盖率。争取按照今年预期的目标，完成销售达1000万。”

近日，从河北稻香村食品有限公司郑州办事处了解到，近日稻香村成功入围全国邮政系统，该系统可以方便稻香村走邮政传递渠道，提供免费游全国服务。李志刚表示，此次入围对于稻香村渠道上的开拓，是一次面向全国拓展的机会，也为今后的稻香村之路埋下了胜利的伏笔。