

# 巩义“长寿”面包终于销声匿迹

## 本报报道引来巩义市政府重视 4部门联合开展超市面包行业大整顿活动

巩义市长达15天保质期的“长寿”面包终于销声匿迹了。近来,本报分别以《巩义市4家超市面包保质期“看不懂”》和《面包存放过5天均影响食用》为题,对巩义市几家超市出售的面包保质期乱象进行了报道,引起了巩义市政府的高度重视。

9月2日下午,巩义市食品药品监督管理局、工商局、质量技术监督局、市政府食品安全办等4部门联合开展面包行业大整顿活动,召集多家生产销售面包的企业负责人举行座谈会,共同探讨厘定最佳面包保质期,并责令“金好来”等不规范企业限期整改,“金好来”已经将所有标注15天的面包下架,并表示以后所有面包的保质期均标注在5天以内。

郑州晚报记者 孙庆辉 巩义金版 刘蕾 文/图



### 4部门联合“做”好面包细活

9月2日下午5时,巩义市食品药品监督管理局、工商行政管理局、质量技术监督局和市政府食品安全办等4部门,召集多家企业的负责人举行座谈会,共同探讨厘定最佳面包保质期。

据华润万家、丹尼斯超市的负责人介绍,其超市生产的面包保质期均标注在3天以内,是根据总公司的操作规范而定的。

星月超市负责人说他们生产的面包均现场制作,现场销售,其中采用二次发酵技术生产的面包标注5天保质期。他们自称做过试验,将面包存放在干燥、低温环境下,存放5天不会坏。

金好来超市主管糕点类的彭先生介绍,“我们超市生产的面包绝对不添加保鲜剂,标注15天保质期是鲜度保持卡的作用。”他称,金好来超市在面包包装袋里面放一个鲜度保持卡,可以防止面包细菌的滋生,从而达到保鲜的效果。

相关部门技术人员当即对鲜度保持卡的制作成分、能否直接接触食品提出质疑,并要求金好来超市负责人尽快将鲜度保持卡送到相关部门检验。

### 现场彩信驳倒金好来“生产环境”

与此同时,本报记者分多路对几家超市内面包制作环境进行了了解,此时,巩义金版赵晓哈发回的彩信显示,金好来锦江店没有独立的面包制作间,制作面包的机器就摆放在糕点柜后面,生产制作环境极不规范。

另一路记者拍摄的星月超市,虽然也有单独的面包制作间,但有一台制作面包的机器却放在制作间外面,消费者可直接走到机器旁边,没人阻拦。在机器旁边的墙壁上,贴着一张写着“入口食品,请勿触摸”的提示单。其工作人员多人在生产面包时均没有戴头套、口罩和手套,操作环境也不是很干净卫生。现做现卖的面包也是露天摆放,有苍蝇在面包上面飞来飞去。

### “长寿”面包自减寿命

“因为不同企业、不同地方生产的面包使用原料不同,操作环境不一样,保存方式有差别等,保质期不能一概而论,国家对面包保质期没有明确规定。”质监局食品科技人员张武军说,质量技术监督局根据巩义市生产企业的实际情况,结合相关企业的标准建议,在国家没有相关强制性标准出台前,各生产销售企业要在面包柜上贴出温馨提示,标明面包的制作成分及保质期。各企业生产的面包、吐司类尽量标注3至5天保质期,散装类面包尽量标注1至3天保质期,面饼类尽量标注5至7天保质期。“快要到期而降价销售时,要向消费者说明。”

“报道见报次日,我们就把贴着15天保质期的面包全部下架,新生产的面包均标注5天保质期。”金好来的彭先生称以后生产的面包不会再贴15天保质期,以前自己有点盲目自信,以后会站在消费者的角度多考虑。

会议现场,4部门联合对金好来超市做出了责令限期整改的决定。

# “金门饼家”:今秋月更圆



品名	包装	重量	配置	单价
双黄白莲月饼	铁盒	125g X 4	双黄白莲月饼	158.00



品名	包装	重量	配置	单价
真糖月饼	纸盒	100g X 8	香兰豆沙、纯正白莲、露黄白莲、广式五仁、黑芝麻	368.00



品名	包装	重量	配置	单价
金玉满堂	纸盒	100g X 12	露黄白莲、香兰豆沙、广式五仁、鲍鱼月饼	868.00

当你轻轻咬下一口“金门饼家”的白莲蓉月饼时,感受着入口丝滑,甘甜滑润,黄白莲子的幽香在舌尖停驻。

品味“金门饼家”,就是品味一种文化,一种情牵海峡两岸的亲情。

品味“金门饼家”,就是品味幸福,品味快乐、品味人生的真谛。

“金门饼家”讲述着海峡对岸一个游子思念家乡的故事……

大陆对岸,金门。一盏柔弱的灯火旁,一个老人在脱下穿了几近一生的戎装后,抑制不住对对岸灯火的思念,开始选用丰收之年最好的麦面,做成了一块块香甜的月饼,寄托着对家乡满满的思念。

这一年是1930年,成熟于老人手中的月饼,叫做“金门饼家”。

当你打开精美的金门饼家月饼盒,闻到一丝浓郁的清香时,也定会被月饼晶莹剔透的色泽和华美时尚的文图所震撼,这一切都源于近百年来,金门饼家始终坚持传承古法调制,品相创新的研发结果。这种百年传统与现代创新巧妙结合的现代制饼流程工艺,在10年前就已经获得了中国食品行业的ISO9001体系认证。

“金门饼家”作为一块百年老店的金字招牌,她的深刻含金量源自金门饼家人对金字招牌永持维系的心血倾注。

值得一提的是,金门饼家的传统“双黄白莲蓉月饼”一直坚持选用

湖南湘潭AA级莲子炒制而成,馅料保证莲子100%的纯度。而鸭蛋黄选用湖北洪湖的新鲜鸭蛋,其鸭蛋蛋黄色泽红润,个头均匀,口感香、沙、咸,并且营养丰富。

“香兰豆沙月饼”,采用优质的小红豆,经特殊工艺脱皮,制成馅料以后,那种颗粒感还在,沙沙的口感反而更加强烈,最大的特点是此月饼馅料不含油。很多同行也曾“效颦”,但始终达不到那种地道的感觉。而红豆中含有丰富的叶酸,是怀孕期女性的最佳选择,对小孩也是很有好处的。且红豆还具有良好的润肠通便、降血压、降血脂、调节血糖、解毒抗癌、预防结石、健美减肥的作用。

“广式咸伍仁月饼”则是精选五种新鲜优质果仁经科学配方,口感纯正、软硬适中、甜咸不腻、美味可口,丰富的果仁含有对人体很大好处的微量矿物质,营养健康。

“黑芝麻月饼”则采用了河南本土驻马店一代的黑芝麻,经炒制加工成黑芝麻蓉,炒制的过程中加入了少量的鲜椰丝,使芝麻的香味更加浓郁。

今年的中秋节期间,为了保证金门饼家产品的新鲜度和质量如一,金门饼家只做专卖店销售,对顾客做一对一的服务,确保每一个产品都是安全地交到顾客手里。带给消费者更安全、更美味、更健康的金门饼家食品。



地址:巩义市新华南路中医院隔壁佰金苑楼下 电话:69533666