

私房月饼号称“无添加”走俏

记者调查发现有些并非“自制” 专家认为无监管存安全隐患



中秋节即将来临,很多人的朋友圈被打着“纯手工无添加”私房月饼刷屏了。

然而,近日有媒体报道称,将网购的4样不同自制月饼送检,有2样检出了甜蜜素。

日前,国家食品药品监督管理总局就“两节”期间的食品安全监管工作下发通知,要求加强餐饮服务单位以及超市等食品经营者自制月饼等自制食品监管,确保加工制作的食品符合食品安全标准要求。

记者采访发现,私房月饼的制作者多没有相关的卫生许可证和经营资质,食品质量全凭良心把控。此外,一些卖家是在市场上购买手工月饼的馅料,并非自己调制,难以达到真正“无添加”。更有甚者,一些所谓的私房月饼其实并非“自制”的,而来自于厂家大量生产。

一些“私房月饼”并非自制

近期,有媒体称在4样宣称“纯手工、无添加”的家庭自制月饼中,有2样检出了甜蜜素。主打“无添加”的自制月饼是否安全,引发关注。

私房月饼制作者璇子是个烘焙爱好者,今年也跟风制售私房月饼。她透露,一开始自己做月饼是给人吃的,因此在原料上非常注意,一直使用白糖。然而,一些制售者为了降低成本,大量采购甜蜜素代替白糖。

甜蜜素是一种常用甜味剂,其甜度是蔗糖的30至40倍。如果经常食用甜蜜素超标的饮料或其他食

品,就会对人体的肝脏和神经系统造成危害,特别是对老人、孕妇、小孩,危害更明显。

她透露,一些所谓的私房月饼其实并非“自制”的。由于消费者比较信赖私房“无添加”,一些厂家大量生产后批量发给下家,下家再打着私房的旗号在微信或微店对外售卖。

“这种挂着‘私房手工’招牌的卖家们有时候会在朋友圈发布一些制作图片,好像是自家做的,其实这些图片只是他们转发。”她说。

璇子曾被厂家上门邀

做“下家”,她说,厂家的批发价在70元~80元一盒,下家通过微信平台打着“私房”旗号售卖的价格是120元~130元,每盒的利润在40元~60元。去年中秋时就有许多这样的事情,这已经形成了一个完整的链条。

在她看来,这和朋友圈卖面膜的经营方式有点像,不同的是卖这种月饼的风险还是小的,很多微商认为只要消费者没吃坏肚子就行。

璇子表示,很多人是在市场上购买手工月饼的馅料,并非自己调制,难以达到真正“无添加”。

自制月饼价格悬殊

璇子表示,她做月饼的材料有些是网上购买的,比如面粉、蛋黄和糖浆。而月饼的馅儿如豆沙和莲蓉是自己在家里做的,耗时比较长,一般两三个小时才能做好馅儿。

她说,和网上售卖的馅儿不同,自己做的馅儿口感不会很甜,更重要的是没有添加剂。有些网上售卖的月饼可以保存几个月,而自己做的月饼没有添加剂,要在一个星期内吃完。

这样的月饼成本需要多少钱呢?她介绍,一个50g的月饼成本在5元钱左右,一盒六枚成本价30元,售价50元。一盒六枚100g的月饼对外售价60元。

记者在一些微店看到,自制私房月饼的价格差异较大:有些自制月饼的价格是20多元钱每块,有些只要3元。

卖价20多元一块的卖家称月饼的馅料都是自己做的,以枣泥为例,要用

面粉清洗红枣,接着给枣去核、用高压锅压,再用料理机打碎。最后手工炒一个多小时,人工费和成本较高。

璇子透露,22元一块的月饼价格太高了,而30元10个的月饼又太便宜了。“那些进货便宜的,用料可能不会那么好,毕竟谁也不会做亏本生意”。

她提醒选购月饼时谨记不要一味贪便宜,如果要选择私房月饼,还是要选购一些口碑比较好的。

私房月饼基本无标识

今年将迎来国家发布月饼新标准后的首个中秋节。

去年5月,国家质量监督检验检疫总局与中国国家标准化管理委员会发布了新版GB/T19855-2015《月饼》标准,自去年12月1日开始实施。

按相关标准规定,月饼包装上应明示生产企业名称和详细地址、产品执

行标准号、卫生许可证号、配料表和净含量及生产日期和保质期。

然而,记者发现,一些微商和网店售卖的自制月饼几乎都没有贴标识。

近期,河北省消协发布提示称,有些私人制作月饼的技术水平并不一定比得上正规企业,且没有生产监管,很难保证产品

质量。这些“私房”月饼最大的问题就是包装上无生产厂家、生产日期、保质期、食品生产许可证号及食品标签,属于典型的“三无”问题食品。

对此,上述月饼微商表示,没有贴标识是因卖不到量。如果做大的话,要办卫生许可证等。但毕竟没把这个当作生意来做,只是做着玩。



一位微商在朋友圈里发出的自制月饼图片。

国家食药监总局: 加强对自制月饼监管

国家食药监总局要求,要针对中秋节期间月饼等节令性食品生产经营的特点以及食品安全抽检和风险监测中发现的问题,强化生产过程监管,杜绝生产企业非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂以及使用回收食品生产月饼等节令性食品的行为。

通知提出,强化食品经营过程监管,杜绝销售无厂名、无厂址、无保质

期、超保质期的食品以及不按照食品贮存条件要求贮存、销售食品等违法行为。加强餐饮服务单位以及超市等食品经营者自制月饼等自制食品监管,确保加工制作的食品符合食品安全标准要求。

通知还称,对问题企业和食品立即采取责令停止生产经营、召回等行政强制措施,涉嫌犯罪的依法移送公安机关追究刑事责任。

食品科学专家: 应明确限制私人月饼销售

中国农业大学食品科学与营养工程学院院长罗云波表示,一些宾馆和饭店的自制月饼要按照国家的标准和法规来执行。如果是私人做的月饼,赠送亲友是没问题的,但是面对公众销售的话,还是需要按照食品加工规范来进行。

他表示,监管部门应明确限制私人月饼的销售,这毕竟是违法的。对外销售的话,就是商业行为,那么生产者就

要有资质并且遵守相关的法律法规,接受监管。

罗云波表示,消费者不用迷信“手工无添加”,家庭制作的私房月饼还是有安全隐患的。首先制作过程不一定符合国家规范,存在难以预料的安全问题。工业化的规范生产是最能保障食品安全的,私人制作的食品很难保证。如果出现食品安全事件,消费者也很难维权。

据《新京报》



2016中国跨境电商国际名品博览会暨浙江进口商品展览会

主办单位: 中国国际商会 中国互联网协会 宁波市人民政府 浙江省商务厅 承办单位: 宁波市贸促会

宁波国际会展中心

国际跨境电商展区、国际高端商品展区、
国际名品展区、国际油画艺术品展区、
国际冷链生鲜品展区、国际消费品展区

2016/9.9-11

参观时间: 9:00-17:00

主会场: 7、8号馆 分会场: 9、10号馆