

扫的是标签上的条形码,出来的却是快递名称 条形码看商品真伪靠不靠谱?

听听专家怎么说



近日,李女士在宁波杉井奥特莱斯买了两个打折的MK(MICHAEL KORS)包包,拿回家后用手机微信扫描标签上印着的条形码,显示的却是快递名称。她怀疑自己买到了假货,于是拨打了12315热线。

昨日, MK大中华区总部传讯部总监龙女士称,宁波的这家店是他们的直营店,不可能销售假货。另外,包包上的条形码是他们内部使用的,与消费者并无多大关系。

标签上印着的条形码到底有什么作用?是否通过条形码就可以验证商品真假呢?记者就此请教了质量技术监督局的相关专家。



漫画 章丽珍

花大价钱买的包包怀疑是假货

10月20日,李女士在宁波杉井奥特莱斯广场购买了两个MK包,原价每个3000多元,打七折,两个包花了5000元。

李女士告诉记者,她的女儿之前在香港也买过这个品牌的包,上

面同样印有条形码,扫描后会出现该包的品牌和价格。她们也想验证下真假,于是用微信扫描了标签上的条形码,可出来的结果却令她们失望了。

记者也用微信扫描

了李女士发过来的条形码照片,结果显示的不是该品牌名称,而是“圆通”和“百世快递”字样。

“我有理由怀疑他们店卖的是假货。”李女士致电店方,要求退货,却遭到了拒绝。

李女士说,整整一个多星期,她一直在等待店方的答复,但店方却从来没有主动给她打过电话。只有一名市场监管部门的工作人员跟她联系过,称李女士如果不服可以走法律程序。

MK 总部: 我们不可能卖假货

前日,记者致电杉井奥特莱斯 MK 店,要求采访此事,工作人员表示,他们会第一时间将信息反馈给上海总部。

昨日,一位自称 MK 大中华区总部传讯部总监的龙女士给记者打来电话,称宁波杉井奥特莱斯的这家店是 MK 品牌直营店,他们绝对不

会销售假冒商品,并称已经和李女士沟通协调好了。

龙女士还告诉记者,他们商品标签上的条形码是公司内部使用的,

与消费者关系不大。另外,其包包在生产各个环节都经过相关检验,目前他们已经将相关检验证明提供给 12315,以证明其包绝对是正品。

专家: 条形码不能用来辨别真伪

“为什么我女儿在香港买的包能扫出品牌,而我在奥特莱斯买的却扫不出来?”李女士认为,标签上的条形码是商品的另一个“身份证”,理应传达商品的某些信息,而条形码不符给她的第一感觉就是买到了假货。

到底是不是这样呢?记者就此咨询了宁波市质量技术监督局下属的宁波市标准化研究院。

一位姓汪的工作人员告诉记者,扫描条形

码并不能作为判定商品真假的依据。也就是说,当市民购买商品后,通过商品条形码查询不到有关的商品信息或者查询的信息与实际不一致,也并不意味着这件商品一定是假货。

“商品条形码本身并不具备防伪功能,有些假冒伪劣商品如果印制了正规商品的条形码,也可以在比价软件中查找到相关信息。”该工作人员表示,消费者根据商品条形码来判断产品

的真伪是不科学的。

该工作人员说,如果市民想要鉴定商品条形码真伪,可直接登录中国物品编码中心网站 www.ancc.org.cn,点击“条码信息查询”,将查询的信息与商品包装上标注的条形码号和企业名称对照,如信息错误,则商品条形码可能是伪造或假冒的。此外,市民也可上中国物品编码中心网站,下载条码追溯手机客户端查询软件,对商品条形码进行扫描,

即可得到商品条形码查询信息。

需要提醒的是,商品条码查询虽然不能用来辨别真伪,但可以用以追溯商品的有关信息,这些信息对消费者还是有一定的参考价值。同时,企业也应该注意,要及时履行商品编码信息通报义务,保证数据的准确性和实时性,维护企业自身和产品的形象,以免给消费者造成困扰。

记者 朱锦华

食品悄然进入非热加工新领域

超高压食品 会失去营养和鲜度吗?



实验员宣晓婷正在做实验。

记者 王元卓 摄

虾蛄、血蚶等虾贝类很难剥壳,纵使费了九牛二虎之力也会被剥得面目全非。昨日,记者从宁波市农科院农产品加工所了解到,经过超高压处理的虾贝类,不但容易剥壳且营养健康。

实验员宣晓婷博士给记者出示了他们最近做的一个实验,挑选大小相似的10个完整蛭子,放入超高压专用袋中,同时注入纯净水,排除空气进行密封,分别在25℃室温和不同压力条件下进行较短时间处理。结果发现经过压力较高且历时相对较长的处理方法,蛭子的脱壳率和完整率都达100%,而且汁水流失率只有7.53%。

市农科院农产品加工所所长凌建刚表示,超高压是一个纯物理过程,可高效灭菌,而对香气成分、色素、维生素等无显著影响,能最好保持天然色、香、味和营养成分,延长食品的保质期。这种超高压技术将会越来越多地应用于食品加工和食品保鲜领域。

目前,绝大部分果汁饮料采用热浓缩还原的方法进行加工。但果汁作为热敏性食品,热加工对其

色、香、味、功能性及营养成分等都具有破坏作用,经过热杀菌处理的果汁失去了原有的新鲜度,甚至还会产生蒸煮味,影响果汁的营养以及质量。宁波市农科院农产品加工所的果汁非热加工技术已初显成效,其中超高压加工杨梅汁曾出现在去年的全国农产品加工科技创新推广活动暨农产品加工技术成果交易会上,在第十三届中国—东盟博览会先进技术展上宁波的超高压加工杨梅汁也崭露头角,在业界获得了极大关注。

所谓超高压非热加工是指将食品密封在容器内,以水或油作为传压介质,在常温或稍高于常温下进行100MPa~1000MPa的加压处理,可有效杀灭微生物,并最大限度保持产品天然的颜色、香、味和营养功能,实现食品的“原汁原味”加工。现在,宁波市农科院农产品加工所将果汁的非热加工作为重要课题来研究。课题组结合宁波特色果品资源,除了杨梅之外,还对枇杷、翠冠梨等水果进行了非热加工研究。

记者 王元卓
通讯员 朱麟