

江苏省南京市玄武区专项检测:四款现售饮料均检出微生物 现制饮品安全问题折射行业痛点

夏日来临,冰淇淋、果茶、奶茶等冷饮消费市场火爆,喜茶、奈雪、一点点等网红品牌更是受到大家的喜爱。冷饮知名品牌,在食品安全上把关会不会更严格呢?近期,江苏省南京市玄武区市场监管局启动了专项检测。专项检测中,喜茶的一款食用冰,四款现制现售饮料均检出微生物。现制饮品的安全再次成为社会大众关注的热点。

饮品被检出菌群超标

据报道,此次专项检测抽取了16批次现制现售的果茶、奶茶,结果显示,4批次样品存在微生物污染,其中包括1批次抽样自喜茶珠江路店的纯奶茶,和3批次抽样自喜茶中山路分店的果茶。具体产品方面,喜茶珠江路分店食用冰被检出菌落总数超标。南京市玄武区市场监督管理局方面介绍,目前,餐饮环节的散装食用冰,尚无国家标准,此次抽检参照预包装食品食用冰的标准进行风险评估,菌落总数和大肠菌群的标准为每克100CFU和10CFU。喜茶珠江路分店食用冰的菌落总数检测为每克1200CFU。

而上述4款果茶/奶茶的菌落总数全部高于同类标准,其中3款检出了大肠菌群,存在微生物污染。当地市场监管部门表示,菌落总数和大肠菌群不合格,说明产品发生了微生物污染。产生原因可能是生产环境卫生不达标、生产设备清洗消毒不合规要求、运输存储条件不当发生污染等。

6月13日,喜茶在其官方微博发布了

《关于喜茶南京门店饮品及冰块抽检的说明》,称公司目前初步了解主要原因是门店操作不规范所致,如取水时把使用过的冰铲直接放置在冰块上,制作饮品时冷藏牛奶放置在常温状态中时间太久等。

不加糖果茶糖分也不少

此外,据荔枝新闻报道,一杯西柚果饮的总糖含量等于16块方糖,咖啡因含量相当于连喝五罐红牛。果茶、奶茶尽管目前没有国家标准,但是抽查发现这类饮品在微生物、糖类方面存在较高的风险。糖分方面,不少人在选购奶茶时明确要求“不加糖”。但是实际情况如何?

南京市玄武区市场监管局食品科科长罗亚玲介绍:“此次抽检的不另外加糖的果茶(奶茶),均检出糖分。经分析,这些糖分可能是产品原料(水果、果酱等)带入。国家标准规定总糖分需要≤0.5克/100克,才可声称无糖产品。因此16批次的果茶(奶茶)均不能称之为无糖。对有特殊需求或是健康需要的消费者,不另外加糖的果茶(奶茶),糖分也是不容小觑。”

水果茶使用了茶汤为原料,其咖啡因也是需要消费者科学认识的。此次抽检抽取的16批次产品,均检出咖啡因。其中咖啡因含量最高的为奈雪的霸气绿柠檬产品,检出值为318毫克/千克,如果饮用这样一杯茶,总糖量相当于一杯吃了16块5克的方糖,咖啡因的含量相当于连喝6罐红牛饮料。



食品安全底线不可触

《2019中国饮品行业趋势发展报告》显示,现制茶饮零售化趋势加强。一方面,“堂食+外卖+零售”将带来茶饮销售渠道的全方位拓展,另一方面,“电话预订+门店排队+线上点餐”将有效提升门店运营效率,现制茶饮门店将得到有效提升,零售化趋势加强。

有行业媒体预测,茶饮市场将随着今年夏天的到来迎来再次爆发。但业内人士分析指出,“新茶饮+零售化”被认为是大势所趋,或将成为企业流量复利的爆发点,但若忽视食品安全,将令企业受到负面影响。

守住食品安全的红线,这既是对消费者信任的回馈,更是作为食品企业一种义务和责任。

去年,有媒体曾就福建省消费者权益保护委员会、福州市消费者权益保护委员会联合发布现制现售奶茶比较试验结果进行报道。当时的试验结果显示,现制奶茶存在公示奶茶成分表标识缺失、未进行消费警示性提醒、“无糖”标示误导消费者、产品健康意识薄弱等问题。

(综合)

量产食用冰块安全不容忽视

水质不同 冰块口感也不同

夏日炎炎,来一杯冰镇奶茶或果汁,瞬间感觉透心凉,但对冰块的制成,很多消费者仅仅停留在商家从一个小型的不锈钢柜里盛出来的印象。奶茶店每天都要使用大量的食用冰,那么这些食用冰

是怎么生产制作的呢?是像平常消费者在家里制作冰块一样吗?

据业内人士介绍,奶茶店需要用到食用冰块时,一般为节约成本,商家会选择购买全自动中小型冰块制冰机,

成本在几百元到几千元,一般能满足最基本的快速制冰、保温、节能省电等功能,产量以公斤计算。

由于工艺的不断改进,商用小型制冰机会相应地改善其他功能,但也存在一些缺点。首先,制冰的生产环境是开放式,无法达到规定的安全生产标准,但一般对产品要求比较高得商家,会使用高度过滤的纯净水,能在一定范围内增加产品的安全;其次,制冰机容量有限,单次生产的冰块在淡季可以满足基本需求,但是在炎热的夏季,在温度影响下,制冰速度降低,同时,制冰量较少,无法满足商家需求。所以,商家一般会选择让专业制冰商家送货上门,这便涉及到送货商家生产的冰块是否通过检验检疫证明,相关证明文件是可以要求送货商家提供的;最后,受气温影响,制冰性能不够稳定,冰块硬度不高、不耐化。

一般专业制冰的厂家,采用的制冰机,则以吨位计量,小则几吨,大则上百吨,不同吨位价格也会相差较大。专业

厂家制食用冰块的优势是生产环境一般为封闭式,能满足规定的生产环境,制冰量大,生产产量稳定,冰块大小可选,硬度高,贮存时间长,规则均匀、棱角分明,符合国家食用冰卫生要求等。另外,制冰机一般采用PLC程序控制器集中种植,冰块的成冰、脱冰、补水,都是全自动化生产,更不会接触到外来物的污染,材料选择多重过滤的纯净水达到规定的商家一般都会申请办理食品安全认证,这是鉴别使用冰块是否安全卫生的重要方式。

此外,使用纯净水与一般水制作的冰块也有明显的区别。从外形上来说,使用纯净水的冰块,纯净度越高,冰块越晶莹剔透,硬度越高,棱角越分明,越耐化。在同样的果汁、奶茶或其他饮品中,纯净水制成的冰块感受冰凉的时间更长。从口感上来说,使用高度纯净水制成的冰块,无杂质添加,对于一般的饮品可能品尝不出区别,但对需要细品的酒类,使用普通水质的冰块的口感明显逊于高度纯净水的冰块口感。

专家观点 科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯: 餐饮操作规范才是更重要的标准

近日,科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯就此次南京玄武区的市场监管部门“夏日冰饮”抽查事件发表文章,提出此次事件与7年前出现过的“冰块不如马桶水”风波类似。钟凯认为,餐饮食品不能用预包装食品标准评判;菌落总数和大肠菌群数据无法得出“有较大风险”的结论;食品安全管理重点在执行规范,而不是抽检;微生物控制要适度,过度控制的成本由消费者买单。

对于此次事件,钟凯认为标准引用错误,结果判定随意。南京玄武区市场监管部门明知散装冰块和餐饮食品没有微生物的国家标准,依然强行引用预包装食品的标准。此外,对于新闻里说,监管部门经过“风险评估”,认为产品有“较大风险”。他提到,任何一个食品微生物专家看到其检测数据,都得出这样的结论。

对于“为什么餐饮食品不能用预包装食品的微生物指标判定?”这一问题,钟凯解释道,预包装食品的微生物限量是考虑到储存、运输的较长周期,微生物有足够时间繁殖。而餐饮现制现售的食品保存期短,所以目前全世界都还没有成熟的餐饮食品微生物

标准,因为用限量值来管理餐饮食品从理念上就行不通。正确的方法是通过餐饮操作规范,做好过程的卫生控制。很多人以为“限量”才是标准,其实“规范”才是更重要的标准,对于餐饮业尤其如此。

此外,他还提到,消费者不是生活在无菌世界,餐饮店也不是无菌车间。餐饮环节制作的饮品如果是热饮,基本上不用考虑微生物的问题,而冷饮必然有微生物存在。这其中的问题是,什么样的微生物是需要重视的,什么样的微生物是可以接受的。他认为,最重要的应该是致病菌,出现致病菌就有可能导致疾病。而菌落总数、大肠菌群本身并不直接导致疾病,关注它们的原因是因为它们反映卫生状况,可以通过它们去查找过程中不规范的地方。

钟凯认为,积极整改可以,但要谨防用力过猛。这次抽检的产品虽然没什么实际安全问题,但毕竟有一些的微生物指标更低,说明卫生控制可以做的更好。企业需要有“有则改之无则加勉”的态度,多向同行学习先进经验,认真梳理流程加以整改。

北京医院营养科副主任营养师丁丽丽:

果汁含糖量过高

喝果汁营养价值不等于吃水果

在我们的日常生活中,很多人都喜欢把水果榨成果汁喝,除此之外,还可以在商店直接购买,不仅美味可口,还方便快捷。那么,喝果汁和吃水果的营养效果一样吗?记者采访北京医院营养科副主任营养师丁丽丽时了解到,其实,和新鲜水果相比,果汁在制作的过程中会损失水果中原有的膳食纤维,其原因是因为在榨汁的过程中,水果中的不溶性膳食纤维会保留在榨掉的残渣中。

除此之外,水果中的部分维生素C和抗氧化物质也会在榨汁过程中被氧化。这是因为,在榨汁的过程中,高速旋转的刀片会把大部分果蔬细胞破坏,其中的营养会溶解到果汁中,例如钾、花青素等物质。但是,与此同时,具有生物活性的酶也会溢出来,从而破坏部分营养素。其中,维生素C的损失率有时候可高达80%。

其次,人们在市场上购买的果汁基本上都被添加了糖分,含

糖量相对较高,不利于人体的健康。一般情况下,一瓶225毫升的果汁含有的糖分相当于5块方糖,每块方糖重量在4.5克到5克之间。而水果的含糖量在10%左右,例如苹果12.3%、鸭梨10%,以含糖为主;桃子10.9%、柑橘11.5%,以含蔗糖为主;葡萄9.9%、草莓6%,以含葡萄糖和果糖为主。

但是在果汁中,增加的这部分糖分无疑是来自于外部添加,这种添加的糖属于游离糖,这不同于在完整蔬菜和水果里面的被细胞包裹的糖。水果自身的糖分也在榨汁的过程中,因为破坏了细胞壁,从而变成了游离糖。

过度摄入糖分不利于人体健康,会增加人们患心血管疾病的概率,同时还会引起人体免疫力下降。世界卫生组织建议人们每天摄入的糖分最好低于25克,对于患有疾病的人来说更是如此,糖尿病患者、肝病患者最好不要饮用果汁或者高糖饮料。

(人民网)

水果茶热卖 配料上演“小心机”

健康的口感添加物更受消费者青睐

夏季,水果茶正热卖的时候。今年的水果茶又不一样,头部品牌都在小料上下功夫,奈雪的杨枝甘露,用水晶冻和奶冻替代了传统的西米;7分甜的新品奇异果酸奶捞加了寒天晶球、葡萄酸奶捞加了果冻……在小料上做文章,赋予水果茶新的价值,成为今年果茶的主调。

各品牌创新不断

在茶饮发展历程中,口感添加物是不可忽视的小料。可以让饮品更丰富、更好看、更有趣,多维度满足消费者的猎奇感。无论是CoCo的芋头、青稞,或是蜜雪冰城的燕麦、古茗、书亦、悸动的烧仙草,似乎都在做同一件事,都是在放大小料的价值。

据了解,书亦烧仙草是主打仙草,从2017年异军突起,一路狂飙,至今已扩展到3000多家门店,其“半杯都是料”的口

号更是让“小料”声名鹊起。而小料思维,其实与茶饮的发展同步。在1.0时代,奶茶主打珍珠;2.0时代,开始注重复配小料;3.0时代,商家布局顶饰小料;4.0时代,则更多关注健康小料。

广州天聪食品有限公司总经理陈志铭认为,饮品加盟业主需要制作简单的产品、易于储藏的原料,而加盟总部倾向于运输便利、稳定性高的原料去增强加盟店的可控性。二者叠加,小料等口感添加物的崛起,是很自然的事情。

“健康和营养很重要。”这是正甲食品研发人员的直观感受。“买一杯饮品,让你看得见的营养在里面,红豆、花生、葡萄干、仙草冻、紫米等,我感觉它永远不过时!”她举例,比如芦荟,有美容作用,如果应用到茶饮上,味道可以改进,但卖点是直接的。

据第一财经最新数据显示,消费者最关注的新式茶饮信息:口感、种类和质

量安全,分别为88%、74%和71%。由此可见,味觉口感和健康因素依然是消费者最关注的内容。大多数茶饮研发师认为,小料迭代,这将是茶饮创新第二曲线。

水果小料存难题

此外,夏季是水果茶的天下,“鲜果+茶+冰块”可以提供丰富的风味与口感,不过新鲜的季节水果物料成本高、季节性太强产品不稳定、复配应用单一等弊端明显。

速品研发人员认为,水果茶小料的应用思路主要在,夏季多重水果和茶底组合,搭配多重风味水果小料。水果带来绚丽颜色,颜值爆棚,杯底水果小料给足价值感。

陈志铭也认同这种观点,在产品实际操作中,鲜果很难避免二次污染,再加

之水果的产地、品种、采摘季节不同,其风味也难以标准化。高还原水果罐头能很好解决这个痛点。据他介绍,目前欧美国家对于水果类产品多以高压技术进行加工,许多知名的咖啡品牌所使用的原料均为这一技术生产。而新茶饮市场下,品牌的快速扩张不仅需要高品质的水果,对于储存方便、运输简单、风味统一的原果也将有着极大需求。

三种趋势会流行

头部品牌的带动,全行业的普遍重视,企业也在通过研发投入形成合力,小料在未来几年会是整个饮品界的重要角色。

在研判这个品类的流行趋势时,昆山速品食品有限公司研发团队负责人认为,主要有以下呈现:一是复配小料,除了珍珠、椰果等单一传统小料,还可以有



多种形式的变化。如酱类小料中,脏脏茶流行的阿华田酱、芒果酱、花生酱等;碎类小料中的奥利奥碎、奶黄饼干碎、椰子碎等;果冻小料中的茶冻、奶冻、咖啡冻、仙草冻等,其中,冻类产品口感滑嫩,颜值饱满。二是顶饰小料,奶油顶、奶盖,或在茶饮中加的软冰淇淋“雪顶”,都能够帮助饮品增加颜值与风味。在这些“雪顶”上加上坚果、水果或者晶球等小料后,会让其价值感更加突出。“顶料

思维”在奶茶界流行起来之后,逐步形成了和底料奶茶两分天下的局势,甚至随着新茶饮的发展,一度风头盖过珍珠奶茶。三是健康小料,受“新冠”影响,人们对健康饮品的需求放大,健康、天然、0添加的产品更受消费者青睐。目前茶饮市场流行的健康小料中,包含五谷类、芋头类、坚果类、燕麦等,也透露了消费对于天然食材的青睐程度。

(饮快)