

监管科技创新助推调味品产业高质量发展

□ 本报实习记者 闫利文/摄

调味品作为民生产业,其点滴变化都对老百姓的生活产生影响。食醋、酱油、料酒……越来越多调味品的出现也让消费者更加重视调味品的质量安全与健康。6月10日,国家市场监管技术创新中心(轻工消费品质量安全)联合国家市场监管重点实验室(调味品监管技术)、国家市场监管重点实验室(食品安全重大综合保障关键技术)举办了2022监管科技创新助推调味品产业高质量发展研讨。会上,专家们围绕提升调味品(酱油、食醋等)产品的质量水平,促进调味品产业创新水平与高质量发展展开讨论,通过搭建调味品质量安全生产、监督、管理一体化平台,贯彻与实施调味品行业食品安全国家标准,创新研发更健康、更营养、更安全的调味品产品,推动调味品产业的高质量健康发展,让人民群众吃上放心、满意的调味品。

安全监管不容忽视

5月6日,市场监管总局发布的关于2021年市场监管部门食品安全监督抽检情况的通告显示,2021年完成调味品监督抽检343284批次,发现不合格样品2728批次,监督抽检不合格率为0.79%。

近日,在多地市场监管部门发布的食品安全监督抽检信息通告中,也有调味品检出微生物、质量指标不合格。其中,5月17日,河南省市场监督管理局发布的通告中显示,濮阳高新区新习新隆超市销售的标称蓬花食品有限公司委托泰安市东平分外香调味



品有限公司生产的1批次味精,谷氨酸钠检出值为84.2%,标准规定为不小于99.0%,检验机构为驻马店市质量技术监督检验测试中心。经基层局调查,该产品涉嫌假冒。据介绍,谷氨酸钠是味精的主要成分,反映了味精的品质质量。《食品安全国家标准 味精》(GB 2720—2015)中规定,产品中谷氨酸钠含量不小于99.0%。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质,表明产品鲜味不足,质量不过关。

事实上,调味品的质量安全一直是行业关注的重点。会上,国家市场监管总局认可与检验检测监督管理司一级巡视员刘先德提到:“近年来,在经济利益的驱动下,调味品行业质量安全问题屡见不鲜。酱油、食醋等领域均出现不同程度的食品掺假造假、非法添加等问题。亟需有效的检验检测技术来保障调味品的真实性。”

国家市场监管技术创新中心执行主任钟其顶也表示,价值体系和品质表达体系的不完善是食品真实性问题频发的原因之一,化学冰乙酸勾兑酿造食醋、原酿本味酱油中添加外源谷氨酸钠等都属于调味品行业“劣币驱逐良币”的造假行为,需要标准和配套的检验方法来共同维护调味品的高质量发展。

检验检测回归真实

保障调味品安全,离不开相关政策、食品安全监管技术、溯源防伪技术、真实性技术的支持,也离不开生产企业、科研院所、检测机构、监管部门的共同努力。

刘先德介绍,市场监管总局提出多项重要举措来促攻克重要领域“卡脖子”技术,通过搭建产学研用为一体的检验检测协同创新平台,促进

产业上下游之间加强产业协同和技术的攻关,解决跨行业、跨领域的关键共性技术问题。

钟其顶在谈到调味品科技创新监管时表示,国家市场监管总局技术创新中心(轻工消费品质量安全)运用稳定同位素谱技术和核磁共振波谱技术等先进手段,自主研发出酱油中外源谷氨酸钠的分析检测方法和冰乙酸稀释产品假冒食醋的鉴别方法,并成功推出食品真实品质(FA)认证体系,助推调味品行业健康发展。FA认证通过食品真实性表达技术、自愿性产品认证、流通市场抽检、信息传递等环节来实现食品真实品质表达,目前已获得农夫山泉、鲁花、君乐宝、国投中鲁、溜溜果园等多个食品细分领域行业龙头企业广泛认可。

会上,中轻检验认证有限公司、山西紫林醋业股份有限公司、安琪酵母股份有限公司等调味品生产企业、科研院所及第三方检测代表还发起了“调味品行业诚信倡议”——“不非法添加”“不以次充好”“不虚假标注”……落实企业主体责任,保障调味品质量安全与真实属性,建立健全质量安全追溯体系。倡议的发布对促进调味品产业诚信发展具有积极意义。

中轻检验认证有限公司董事长段力民表示,未来将继续围绕制约轻工行业共性的“难点”“痛点”问题,形成集研究开发、成果转化、行业服务、人才培养和产业孵化于一体的轻工产品检测技术协同创新基地,维护好公开公平公正的市场环境,建立好轻工产品与消费者之间信任桥梁,践行“技术为美好生活保驾护航”。

6月2日,中国烹饪协会发布《轻食营养配餐设计指南》团体标准(以下简称《指南》)、《工业化标准化中式高汤》《工业化标准化中式浓汤》(以下简称“两汤”团体标准)三项团体标准。

轻食应遵循品种多样 食材总品种不宜少于4类6种

随着人们健康意识日益增强,轻食越来越受到消费者的追捧。如果轻食的定义和内涵不清晰,则容易造成轻食不“轻”。目前很多消费者的认知往往局限于轻食即等于沙拉、日料、无肉、素食等概念,实际上,适量摄入易消化的动物或植物蛋白,少量摄入植物油或动物油,仍属于轻食范畴。

此次《指南》明确规定,轻食是以单例或套餐形式提供给消费者的控制总能量的配餐食品。轻食的营养成分需满足人体适宜的营养需求,可通过减少脂肪和钠的总含量,以及合理设计蛋白质、碳水化合物含量等控制总能量,通过增加膳食纤维、维生素、矿物质和其他微量营养素的含量实现营养均衡。

中国烹饪协会会长杨柳表示,轻食具有小份量、低热量、易消化的特征,是按照均衡营养理念设计的。为保证全天的总能量摄入控制在合理范围内,不同餐、次轻食的总能量需根据目标人群、食用场景和食用时间的能量需求控制在适当范围内。轻食应遵循品种多样、合理搭配的原则,至少包括蔬菜类、水果类、谷类及薯类、动物性食品类、大豆及坚果类、奶及奶制品类、油盐类等食材中的4类,总品种不宜少于6种。

中式高汤、浓汤不得添加 外源蛋白质及非香辛类调味料

不同餐馆由于原料和制汤的方法不同,造成汤品口味千差万别,因此,近年来,随着我国餐饮业特别是快餐行业的发展,对标准化制汤需求越来越大。

记者注意到,在“两汤”团体标准的技术要求中,对各种原辅料分别明确了应符合的食品标准,不得额外添加外源蛋白质和香辛料以外的其他调味料。参照《食品安全国家标准复合调味料》的同时,结合中式高汤、浓汤的实际情况,具体规定了色泽、气味、滋味、性状、杂质5项感官要求,并规定了感官要求的检验方法。

中国烹饪协会会长杨柳表示,目前,我国工业化标准化生产中餐烹饪用汤尚无国家产品质量标准,也缺少生产中式高汤和浓汤的行业标准。此次发布的“两汤”团体标准对生产、检验和销售等环节进行了明确规范,并细化了产品分类,有利于中式制汤产业健康有序发展。

轻食与中式制汤行业团体标准发布

不得添加外源蛋白质和非香辛类调味料

区域动态

《河北省食盐专营管理办法》立法工作启动

为推动依法治盐工作开展,建立具有特色的盐业法律法规体系,近日,河北省工业和信息化厅、省司法厅按照立法工作程序,共同启动《河北省食盐专营管理办法》立法工作,成立了立法工作专班,编印立法参考资料、广泛征求意见,形成《河北省食盐专营管理办法》(草案送审稿)(以下简称“草案”)。

工作组先后召开三次会议研究讨论375个单位和企业反馈的175条意见建议,经逐条梳理研究,采纳132条,未采纳意见已与相关单位沟通达成一致。收回有效调查问卷217份,对企业30类问题分类整理,认真研究吸纳,经反复修改完善,形成草案送审稿。

据了解,草案送审稿包括总则、食盐生产、食盐销售、食盐储备等7章共41条。主要就国务院《食盐专营办法》规定的13条内容进行细化完善,新增了“产业发展、企

业责任、宣传教育、生产标准、原料盐保障”等相关内容,使其更具河北特色和可操作性。

同时,草案送审稿提出,加强食盐生产源头管理、建立食盐全过程管理、规范科学补碘特殊要求、建立食盐信用管理制度。加强对食盐生产企业的监管,明确生产食盐的原料盐保障,对产销记录进行细化,推动食盐追溯体系建设,确保食盐源头供应安全;实现从食盐“原料盐、生产、批发、运输、零售”等环节的全链条管理,并将实践中行之有效的政策措施加以提炼,上升固化为法律条文;增加规范未加碘食盐生产经营条款,切实保障各类消费群体不同需求;体现柔性执法和温情执法,新增盐业主管部门对企业主要负责人违规责任约谈制度,告知其违法违规生产经营隐患,防止违法违纪行为发生,对出现严重失信行为的,列入重点监管对象,依法实施联合惩戒。

(宗禾)

成都海关助力眉山调味料畅销国际

日前,成都海关推出促进外贸保稳提质13条措施,高效对接货物通关、放行等环节,全面保障调味料等农副产品快速通关。今年1—5月,四川眉山出口特色农副产品2483万元,同比增长23.8%。其中,调味料出口达1213万元,同比增长21.3%。

“正是因为有了海关的指导和监督,我们的调味料才能被世界品尝。”在看到1—5月公司调味料出口突破300万元后,四川省川南酿造有限公司负责人说道。

成都海关针对眉山调味料产业发展特点,加强国际市场调研,运用海关数据分析调味食品市场需求,指导企业立足出口标准开展技术革新,建立风险自控体系,合理扩大产能,协助龙头企业独立出口,小微企业拼单出口,逐步形成“龙头带动,小微并

进”的良好局面。“我们结合出口泡菜标准,精心制作食品出口App课件,为36家出口企业开展培训,根据韩国等出口国重点检测项目加大泡菜样品送检力度,助力眉山‘中国泡菜城’稳定出口。”成都海关所属乐山海关监管科科长刘艳丽说。

据悉,为促进外贸保稳提质,降低市场主体制度性成本,成都海关着力优化企业管理流程,主动对接意向备案企业,发放备案流程指南,全链条协助企业压缩进出口农产品企业备案时间至3个工作日内,资料齐全符合条件的“当天备案,当天办结”。

今年,成都海关对农产品基地备案采取“文件审核+视频审核+企业承诺”的方式代替现场审核,节约了企业时间成本。1—5月,眉山新增农副产品出口备案企业8家。

(中食)

图片新闻



山东莱州:万亩银滩收盐忙

近日,山东省莱州市土山镇的盐田进入收获时节,工人们利用晴好天气抢收原盐。一望无垠的盐田,堆积如山的盐堆,往来穿梭的收盐、运盐机械,万亩银滩一片繁忙景象。据悉,当季原盐收获作业将持续一个月,原盐产量将达到35万吨至40万吨。

图为工人正在收获原盐。

(齐鲁网)

原材料价格仍在高位

调味品行业或将继续承压

一种,还包括食盐、白砂糖、油脂、淀粉、味精、辣椒等。以味精为例,据卓创资讯数据显示,5月18日国内大包装味精40目市场成交价格9700元/吨,比4月1日高点降幅4.6%。卓创资讯指出,5月下旬以来,供应与需求仍不匹配,上游企业在清库存过程中,味精价格或趋弱运行。

当然,不同企业对原材料的需求不同,带来的影响自然也有强有弱。长江证券在其研报中指出,调味品公司的成本构成相对多元,传统调味品原材料主要为大豆、白砂糖、油脂等,复合调味品则主要为淀粉、油脂等,相对来说不太构成单一原材料依赖。

因此,从产业端来看,调味品行业今年将继续承担盈利能力提升的压力。加之食品近日表示:“从整体情况来看,新冠疫情反复、原材料价格上涨、新零售竞争激烈等,调味品行业整体受到冲击和考验,公司同样也面临压力。”

市场恢复不及预期 经销商谋求转型

当前,经销商面临的压力也进一步凸显。

在疫情之前,工业、餐饮和家庭消费

分别占到了调味品消费的20%、50%和30%左右。从经销商层面来看,调味品的消费渠道主要集中在餐饮和家庭端。但今年在疫情多点频发背景下,餐饮消费市场受到较大的影响。

对此,重庆市荣昌区明旺商贸有限公司的莫文彬表示:“目前来看,当地市场的酱油、醋的基础调味品品类与去年持平,但复合调味品较同期则减少10%左右,豆瓣芝麻油增长10%,粮油品类也有所增长。”从他掌握的情况看,餐饮渠道的销售数据略有下降。

当然,每个区域市场的表现也不尽相同。郑州市绍芬副食品销售有限公司的罗雷鸣透露:“今年调味品市场并没有恢复得特别好,尤其是商超渠道,萎缩得厉害。”

在罗雷鸣看来,导致这种现状的原因也是多方面的:疫情影响经济下行,消费者购买力和购买欲下降;电商和社区团购虽然退热,但是有一部分分流,而且低价补贴仍然存在,冲击传统渠道利润空间;餐饮行业低迷,农贸市场餐饮渠道销售业绩不佳;商超渠道运营费用高居不下。有厂家迫于销售压力,为了完成业绩不断开发经销商,“蛋糕”只有那么大,短期内不会改善。

吃的人多了分到人头上自然就少了;而且经销商一多,市场不易管控,窜货、低价让本来微薄的利润空间越来越透明。此外,湖南、山东、四川、湖北以及京津冀等多地经销商也反馈,今年调味品市场疲软,没有什么增长,有的区域销售情况甚至不如去年同期。

为了缓解这种压力,不少经销商开始谋求新的出路,比如开拓新渠道、新模式,或者通过降本增效寻求突破,但实操起来并不容易。比如,厂家直接下场开发市场,这为经销商开拓新渠道或者新模式增加了难度。而降本增效对大部分经销商而言,主要路径无非就是减少人员开支,但这对于成熟的商贸企业而言,无疑杀鸡取卵。

从消费端来看,消费者无论是选购调味品还是其他消费品,越来越谨慎的趋势已经不可逆。在大环境不景气的时候,消费者减少外出就餐或者选择性价比更高的产品并不让人意外。而面对消费颓势,厂家和经销商并没有太好的办法扭转。因此,在原材料没能回落到一定水平,市场没恢复到一定阶段的当下,整个调味品行业,无论厂家还是经销商,继续承压的基本面短期内不会改善。

(中国食品报)

消费提示

湖南常德消保委发布正确购买食盐消费提示

店,不购买、不食用散装盐。购买食盐时也并非越贵越好、成分添加越多越好,应根据自身实际情况,按需购买。

三、食用食盐需注意

健康人每日食盐摄入量不宜超过5克,长期食盐摄入过量,可能会导致高血压、中风、冠心病等心脑血管疾病,同时建议根据湖南省执行的《食品安全国家标准食用盐》规定,食用碘含量标示为21—39mg/kg的加碘食盐。高温工作者、重体力劳动强度工作者、肾功能障碍者及服用降压药物的高血压患者等不适宜高钾摄入的人群应慎用低钠食盐。

四、违规食盐请举报

若在购买食用盐时发现产品未按照相关标准要求进行标注,例如未加碘食盐包装上未在显著位置标注“未加碘”字样;或者所购买的食用盐出现质量问题,请及时向当地市场监督管理局12315热线投诉举报,或向当地消保委组织寻求帮助,维护自身权益。

(综合)