

思念部分产品被曝过氧化值超标

奇怪的是,广东工商将抽检报告上网后又删除;厂家回应:产品符合国标

食品安全

“思念”风波



除了来伊份、克莉丝汀,这两天,知名速冻食品品牌“思念”也卷入了食品安全风波中。

4月25日,广东省工商行政管理局网站在其工商信息新闻发布厅栏目中发布了《2012年一季度酒类、大米等食品抽检情况》,其中郑州思念食品的“中华面点西湖棠菜猪肉包”和“猪肉煎饺”过氧化值项目复检不合格。专家称,人吃后可能导致腹泻。

可奇怪的是,昨天,这篇新闻通稿被删除了,广东工商局网站上再也找不到与思念食品有关的检测结果。这是怎么回事?

□现代快报记者 仲茜

前天发布思念问题产品报告,昨又删除

广东工商局虽然删除了相关报告,但网络上仍有报告的截图显示。原来,广东省惠州市于2011年第四季度对速冻米面制品进行了抽检,发现郑州思念食品有限公司生产的“中华面点西湖棠菜猪肉包”和“猪肉煎饺”过氧化值项目不合格,经企业申请,广州市质量监督检测研究院对上述产品进行了复检,结果表明样品还是不合格。

过氧化值是反映食用油脂新鲜度和氧化酸败程度的指标,超标或显示食品酸败,人吃后可能导致腹泻。对于为何要在公布第二天删除该报告,昨天下午,现代快报记者联系到广东省工商行政管理局办公室,相关负责人表示对此并不知情,要求记者联系新闻办工作人员,但新闻办的电话始终没有人接。

生产商表示产品符合国标,已再次送检

与此同时,思念食品官方网站上发出公告,针对广东省工商局抽检结果做出相关说明,解释说,2011年12月1日,惠州工商局对批次为20110513的“中华面点西湖棠菜猪肉包”和批次为20110613的“猪肉煎饺”进行抽检,并于2011年12月20日公布

广东省工商局网站此前公布的“思念”抽检情况

商品名称	规格型号	生产批号	不合格项
中华面点西湖棠菜猪肉包	600g/袋	20110513	过氧化值
猪肉煎饺	240g/袋	20110613	过氧化值



思念食品的市场份额超过20%(资料图片)

检验结果,判定这两个批次产品过氧化值超标,思念食品已于当日对涉及批次产品全面下架,并于12月21日提出复检申请。2012年2月17日,广州市质检院对同一批次产品进行复检,“中华面点西湖棠菜猪肉包”仍判定为过氧化值超标,“猪肉煎饺”封存留样因被超市启封,无法复检,直接被判定超标。

思念食品表示,“所有出厂产品均完全符合国家食品质量安全相关标准,包括过氧化值在内的所有产品指标均处于标准范围内。”记者随后拨打思念食品全国免费电话,工作人员表示,“已将这两项产品所有批次送检,目前检验结果尚未出炉,请消费者相

信产品质量是有保障的”。

南京市场未发现相关批次思念产品

昨天下午,记者走访了南京多家超市发现,思念牌水饺、包子、汤圆仍正常销售,“中华面点西湖棠菜猪肉包”和“猪肉煎饺”也仍在冰柜中销售,生产日期基本都在2012年3月以后,并没有在广东被检测出问题的批次。对于思念食品被检测出过氧化值超标的说法,南京新街口几大超市的销售人员都表示,他们还没有接到厂商有关产品下架处理的要求,南京暂时没有发现卷入风波的相关批次的思念食品。

相关新闻

两种问题花生油 南京未见销售

在4月24日广东省工商局公布的《2012年一季度肉制品、食用油抽检情况》中,又有两批次花生油被检测出黄曲霉毒素B1成分超标,分别是广东省新兴县天堂油厂生产的“天堂”牌花生油和广东省罗定市青云粮油发展有限公司生产的“仙景湖”花生油。

记者走访南京各大超市发现,并未出现这两种品牌食用油。专家告诉记者,1993年黄曲霉毒素被世界卫生组织的癌症研究机构划定为1类致癌物。

71种食物在港检出“多溴联苯醚”

昨天,香港食物安全中心发布公告,香港71种食物均检测到“多溴联苯醚”,其中以咸蛋含量最高。南京农业大学食品科技学院陆兆新教授介绍说,如果人体摄入“多溴联苯醚”量过高,会导致肝脏肿大,影响脑部、生殖器官等发育。

日常生活中,“多溴联苯醚”与亚硝酸盐类似,常出现在腌制食品中,因此鸭蛋、咸菜成为重灾区。据了解,江苏还没有发现过使用“多溴联苯醚”添加入鸭蛋的情况。

Panasonic
ideas for life

乐EER系列

松下洗衣机

针对羊毛和丝绸的离心力洗涤技术

高档衣物在家洗

100%羊毛 100%丝绸



或使用松下

乐EER系列
洗衣机洗涤



离心力技术创新成果一
离心力洗涤方式的“羊毛洗”特别洗涤程序
离心力技术创新成果二
离心力洗涤方式的“丝绸洗”特别洗涤程序



创新设计羽绒专用洗涤板
“羽绒洗”特别洗涤程序(配有专用洗涤板)