



不同品牌、口味的月饼保质期大相径庭
同一口味的月饼保质期也有几倍之差

月饼保质期 有多少谜团待解

□新华社记者 周琳 周蕊 俞丽虹

中秋未至,月饼先热。记者调查发现,不同品牌、不同口味的月饼保质期从20天到120天不等,甚至同一口味的月饼保质期也可能有几倍之差,这令人疑惑不解。月饼保质期到底有多少谜团待解,保质期长短到底应该谁说了算,这里面是否存在法律监管的空白,记者就此进行了调查。

1 月饼保质期差别大,多个谜团引疑惑

记者走访了多家超市发现,月饼的保质期实在是一个难以说清楚的问题。归纳之后有以下几个谜团:

一是不同口味的月饼保质期差别非常大。记者在沃尔玛五角场店看到,麦园的豆沙月饼保质期为20天,悦采芳的无蔗糖月饼保质期却是120天,而不少品牌的月饼保质期是45天至60天不等。

二是即使是同一口味,不同品牌的月饼保质期也大相径庭。例如,老周品牌的冰皮月饼保质期为120天,而麦园的冰皮雪月饼保质期仅有40天;悦采芳的无蔗糖月饼保质期为120天,而三牛的无蔗糖月饼保质期是90天;老大昌、真老大的豆沙月饼保质期都是45天,麦园的豆沙月饼保质期却是20天。

三是同一品牌不同生产日期的月饼,到期日居然相同。在乐购超市,记者看到,功德林的散装月饼中,虽然生产日期有的是7月

3日,有的是7月26日,但都写着“请在9月30日之前食用”。

四是某些品牌生产日期标注得不符合标准。上海现代食品工作室高级工程师汪国钧表示,此前他在沃尔玛超市看到,某知名品牌的月饼纸盒包装上印有生产日期,但盒内包装上没印生产日期。

记者调查发现,同一口味不同品牌的月饼,保质期短的月饼价格比较高。例如上面提到的无蔗糖月饼,三牛的保质期为90天的每公斤57.6元,而悦采芳的保质期为120天的每公斤45.6元。

这样的保质期谜团让很多消费者摸不着头脑。家住上海市杨浦区的刘女士告诉记者,在食品安全问题多次被曝光后,她选购月饼更注意看保质期了。“不同的月饼保质期差别这么大,我也不知道哪一种更安全,下意识会选择保质期短的。”她说。

2 防腐剂是月饼“长寿”秘诀之一 小企业“手抖法”乱添加

同样是小小的月饼,保质期的差别却如此之大。保质期到底与哪些因素有关?

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授范志红告诉记者,保质期和加工工艺、储存条件、馅料品种等都有一定关系,和防腐剂添加也有一定关系,但不能说保质期长,防腐剂就一定添加得多。

“但添加防腐剂确实是月饼‘长寿’的秘诀之一。”汪国钧告诉记者,大企业对抗菌剂的用量控制比较严格,但很多小厂家对添加剂,尤其是防腐剂的使用监管松懈,常常采用“手抖法”添加。

也就是说手一抖就加多了,保质期一个月的月饼实际上放三个月都不会坏。“在超市选购时看到没有脱氧剂、厂家名不见经传、价格很便宜、保质期还很长的月饼,很有可能就有问题。”汪国钧说。

2011年新的《食品添加剂使用标准》实

施后,有多种防腐剂不能再用于月饼添加。

上海香特莉食品发展有限公司总经理沈威说:“事实上,工艺的进步可以代替一部分防腐剂的使用。例如,我们在几年前就停止购买添加漂白粉的莲蓉,防腐方面也是采用‘外控法’,即在包装里加入脱氧剂,代替直接在月饼中添加防腐剂。”

据业内人士透露,一般通过小卖部或者部分超市销售散装月饼的生产厂家,为了控制成本和延长保质期,依然通过添加大量防腐剂来实现保鲜。

据了解,一个使用脱氧剂进行包装的80克月饼相对于添加防腐剂的月饼来说,成本会增加0.3元至0.4元。

这仅仅是低质量月饼和高质量月饼差价的一个侧面。据估计,一个按最低标准“及格线”生产的月饼和一个高品质的月饼,仅原料费用差价就高达两倍。

3 保质期长短 “企业说了算”

多家食品企业的管理人员告诉记者,保质期长短“由企业自己说了算”。

从事月饼生产多年的业内人士指出,业内目前“确定”通用的月饼保质期为两个月,并大多统一“规定”不同时间生产的月饼一律到9月30日过期,这是怕时间长了消费者将来找麻烦,时间标短了又卖不完,所以就形成了一个“约定俗成”的惯例。

关于食品保质期,此前在网上有一份流传甚广的有关“规定”。不过,汪国钧对记者表示,发布“规定”的国家轻工业局已撤销,在计划经济时代确实对食品保质期有“国标”规定,但市场开放后,不同企业因生产条件和工艺不同,保质期很难统一,这些规定已经取消了。

业内人士表示,规范的做法是,企业在新产品上市前进行多方面测试,过段时间再进行检测,最终科学认定保质期。而很多小企业并不会这样做,“别人标几天我也标几天”,随意性非常大。

上海市食品药品监督管理局所长顾振华对记者表示,食品的保质期目前由企业自己掌控,监管部门并没有强制规定;但监管部门会在临近保质期时对部分产品进行抽检,看其是否符合应有的标准、是否出现过期问题等。

业内人士表示,监管部门太过于依赖检测手段是不行的,例如月饼的某种添加剂如果没有在配料表中标出来,想通过检测发现它,如同大海捞针。质监等部门在日常监管时,应注重查看企业的原料间和进货单,对比进货单和记录在案的原料与配料表是否有出入,这样才能保证添加剂不会成为“漏洞之鱼”。

有专家指出,保质期的标志必须明确,不能模糊,否则容易导致消费者误解,也违反了规定。汪国钧说:“月饼的生产日期和保质期不能分离,我看到不少月饼的生产日期标的都是8月1日,企业一天的生产量很难有这么大,很有可能涉嫌生产日期造假。”



图① 市民在上海一家大型超市内选购月饼。

图② 上海一家超市内销售的同一类型的月饼保质期相差一倍。

图③ 上海功德林品牌的多款月饼保质期统一标注为“至2011年9月30日前食用”。

本版图片均由新华社记者 裴鑫 摄