

每周质量报告

我省公布一批不合格食品名单

华鹏卤豆腐、傻小子香干上“黑榜”

湖南省食品药品监督管理局近日公布了一批不合格食品名单，主要为大米及其制品、元宵/汤圆、酱油、香辛料、豆制品等食品；7批次产品不合格上黑榜。

记者从不合格产品名单上看到，湖南省武冈市华鹏食品有限公司生产的多磨好吃劲道卤豆干、华鹏卤豆腐，被抽检出细菌总数不合格；湘潭市傻小子食品有限公司生产的傻小子香辣味精品香干被抽检发现大肠菌群超标；长沙县多多食品厂生产的麻辣香干被抽检出细菌总数不合格；浏阳市小飞燕食品有限公司生产的柴火腊香干被抽检出菌落总数不合格；浏阳市镇头镇明辉食品厂生产的棒好佳熊掌豆干熟食被抽检出菌落总数不合格；安记食品股份有限公司生产的八角粉二氧化硫残留量不合格。

4月6日，记者走访了长沙市场，发现部分产品仍在架销售，在长沙伍家岭某社区店内，记者看到，湖南省武冈市华鹏食品有限公司生产的多磨好吃劲道卤豆干、华鹏卤豆腐均有销售，销售人员表示不知被抽检不合格的事情。

随后，记者拨打湖南省武冈市华鹏食品有限公司官网电话要求对不合格批次产品问题进行采访，工作人员表示不知情，让记者拨打其长沙营销公司电话，记者一直拨打无法接通。随后，记者联系该公司董事长肖先生表达采访意愿，直至记者发稿，未得到回应。

湖南省食品药品监督管理局表示已按照有关法律法规的规定，对外省不合格食品依法抄告相关省份食品药品监管部门，对省内不合格食品和生产经营单位责成有关市州监管部门依法处理。

■记者 肖祖华



酒标解读

- 生产商

- 系列名
- 产区/品种

- 年份

- 酒精度

教你消费

真假法国进口红酒这样鉴别

消费者要怎样去辨别是否是法国原装进口的红酒呢？

第一步，看酒瓶外观：看酒瓶标签印刷是否清楚？是否仿冒翻印？看酒瓶的封盖是否有异样？有没有被打开过的痕迹？看酒瓶背面标签上的国际条形码是否以3字打头：法国国际码是3。看酒瓶背面标签上是否有中文标识：如果没有中文背标，有可能是走私进口，则质量不能保证。

第二步，看葡萄酒液：看葡萄酒的颜色是否不自然？看葡萄酒上是否有不明悬浮物？（注：瓶底的少许沉淀是正常的结晶体）酒质变坏时颜色有浑浊感。

第三步，看酒塞标识：打开酒瓶，看木头酒塞上的文字是否与酒瓶标签上的文字一样。在法国，酒瓶与酒塞都是专用的。

第四步，闻葡萄酒的气

味，如果葡萄酒有指甲油般呛人的气味，就变质了。

第五步，品葡萄酒的口感：饮第一口酒，酒液经过喉咙时，正常的葡萄酒是平顺的，问题酒则有刺激感。咽酒后，残留在口中的气味有化学气味或臭气味，则不正常。

如若您无法辨别酒水真假，欢迎添加QQ249289106联系，我们将为您提供专业服务。

■记者 肖祖华

调子弄粉

宝宝拉肚子期间应暂停喂牛奶

进入春季，天气变换不定，早晚温差较大，这段时间是宝宝腹泻的高发期，特别是刚出生到三十六个月大的婴幼儿，体质弱，更容易遭天气影响受腹泻侵扰。腹泻的宝宝食欲不好，不吃奶也不吃饭，很多家长担心孩子的营养问题。儿科专家郑重地告诉各位家长，宝宝拉肚子时，水果要慎吃，多吃有可能适得其反，甚至加剧腹泻症状，同时，应该暂停喂牛奶等主食。

宝宝腹泻时，其饮食以清淡为主，利于肠道的修复。减少喂食量以减轻肠道负担，限制脂肪以防止低级脂肪酸刺激肠壁，限制碳水化合物，以防止肠内食物发酵促使肠道蠕动增加。因此，用母乳喂养的宝宝，在腹泻时需适当减少喂奶量，缩短喂奶时间，延长喂奶间隔；人工喂养或混合喂养的宝宝，在腹泻病情较重时，应暂时停止喂牛奶等主食。禁食时间一般为6个小时~8个小时为宜。

禁食期间，可用米汤、胡萝卜汤、焦米汤、粟糊膳、稀饭等来喂宝宝，以补充无机盐及维生素，这些食物易于消化，能减轻肠胃的负担。苹果煮熟打成泥也可以适量喂宝宝，因为苹果纤维较细，对肠道刺激少，也含有果酸，又具有收敛的作用，其所含的热能、脂肪较低，均符合治疗腹泻的原则。梨、柚子、香蕉、西瓜等一定不要喂食，否则会加重病情。

■记者 肖祖华
通讯员 柏玲利

世界乳业融合创良机
丹麦Arla美儿乐登陆中国

作为世界上乳制品消费最大的潜在市场之一，中国乳制品的生产和消费的快速发展吸引了全世界的目光。数据显示，中国0-3岁的婴幼儿有7000多万，且每年仍将迎来1600万至2000万的新生婴儿。毫无疑问，中国已成为世界最大的奶粉市场，而且进口奶粉以及国际原料的进口量也在持续提升。全球市场都在向中国开放，中国乳业也迎来了最优质的选择机会。

在这样一个快速发展和国际原料需求量增加的大背景下，2015年4月3日，2015世界乳业融合母婴峰会在三亚召开，雅士利国际集团总裁卢敏放、丹麦大使馆公使衔参赞Marie Louise Flach de Neergaard，瑞典领先油脂欧洲区技术商务总监Yoav Mizlin、中国乳制品工业协会理事长宋昆冈、知名乳业研究人宋亮以及数十家媒体参与了会议。会议上，就中国乳业的现状、国际奶粉行业的发展以及中国婴幼儿奶粉未来发展的趋势进行了深入的探讨。现场还宣布来自“幸福国度”丹麦的Arla美儿乐婴幼儿配方奶粉正式上市，吹响进入中国市场的号角。

立法与质量管控体系并行护航
确保丹麦优质奶源

欧洲乳畜业发展历史源远流长，丹麦作为传统的农业大国，气候温和湿润，降水丰沛均匀，有利于牧草生长，为丹麦的畜牧业发展提供了良好的条件。

现场，丹麦大使馆公使衔参赞 Marie Louise Flach de Neergaard表示，今年是中丹建交65周年，两国在各个层面都有建立了强有力的合作伙伴关系，此次参加Arla美儿乐产品的上市活动，也预示着我们在未来在农业，食品领域将会有更多合作。

在丹麦政府在欧盟共同农业政策的大环境下，以保护和扶持农业为政策取向，根据农业发展的不同阶段和变化，通过立法、经济和行政手段，采取不同的调控措施。丹麦十分注重农业生态环境的保护，坚持可持续发展的原则，实施动物福利的农场控制规定等。正是因为有政府政策法规的护航，全面注重环境的保护，才能有效保证优质的奶源。

来自世界上最大乳品公司之一的Arla Foods，已有130多年



Arla美儿乐 婴幼儿配方奶粉快乐上市

的历史，其乳制品风行100多个国家。据Arla高级副总裁Frede Juulsen介绍，Arla美儿乐奶粉在丹麦直接生产成品，没有位置转移，不生产半成品，其原料供应商都是来自北欧，Arla Foods公司独有的全方位供应链体系，能够有效的从中国直接追溯到丹麦农场，准确知道生产的时间等细节。

此外，Arla Foods有着不一样的奶源管理体系——Arla gaarden的质量管控体系，不仅创造了世界顶级的奶源基地，更是受到皇室认证。Arla gaarden的

质量管控体系在保证牛奶高品质的同时坚持可持续性生产，在饲育物料、动物健康、农场环境永续经营以及奶水收集和运送这四大重要指标方面均有严格的评估标准和监管控制。同样，Arla gaarden的质量管控体系适用于Arla美儿乐奶粉，执行最严格的检验检疫标准。

创新悦吸收营养方程式
让宝宝吸收+快乐

经研究发现，添加模拟母乳脂肪组成和结构的OPO结构脂，对婴幼儿的营养吸收和均

衡至关重要。Arla美儿乐不仅拥有纯净的奶源，还运用领先科技创新悦吸收营养方程式，组合荣获多项专利的INFAT OPO结构脂、α乳清蛋白、BB-12益生菌，以及黄金比例的FOS+GOS组合等4重悦吸收因子，能有效促进肠道健康，帮助软化大便，减少便秘发生率。

其中，奶粉配方中拥有INFAT专利OPO结构脂，能有效帮助营养吸收，巩固肠道屏障，促进宝宝肠道健康，有效帮助钙质吸收，通过研究证实能因此促进宝宝骨骼强度。此外，还能改善肠道微环境，促进益生菌的生长。同时，悦吸收因子BB-12益生菌可以帮助增加肠道益生菌含量，降低腹泻发生率，为宝宝肠道添加活力。

有着Arla Foods的百年经验和管控体系为Arla美儿乐奶粉做强有力的质量保障，让中国消费者对优质婴幼儿奶粉的需求多了一重选择。无论是基于奶源保障、食品安全还是营养配方等方面的考虑，丹麦原罐原装进口奶粉已经成为世界乳业融合的一个重要的战略布局，未来国内奶粉市场迈向国际化将会有更为长足的发展空间。