

维权动态

进口葡萄酒未贴中文标签 被诉赔偿

董女士从某商贸中心购买了23瓶进口葡萄酒均未贴中文标签,为此董女士将该商贸中心诉至法院要求返还货款并付十倍赔偿。近日,经通州法院调解,董女士获赔5万元。

案件原委

今年7月,董女士在通州某商贸中心购买了10瓶新西兰进口白葡萄酒、7瓶新西兰

进口红葡萄酒及6瓶法国进口红葡萄酒,共花费9000余元。之后她发现上述葡萄酒没有中文标签,未标注中文名称、配料表、贮存条件、食品添加剂信息、原产国国名或地区区名以及国内代理商、进口商或者经销商的名称、地址、联系方式,也没有正确标示净含量和酒精度。部分葡萄酒还没有标注生产日期。

董女士认为,购物中心出

售的上述产品不符合《预包装食品标签通则》、《中华人民共和国食品安全法》的规定,属于禁止进口和销售的食品,而购物中心作为销售商未履行法定的审查验明义务,应当承担退一赔十的责任。为此,董女士起诉要求购物中心退还货款并赔偿损失9万余元。被告某商贸中心辩称,其出售的葡萄酒质量合格,同意退还货款,但不同意十倍赔偿。

法院审查

法院经审理后认为,进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。同时,《中华人民共和国食品安全法》第66条规定:“标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求,载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。”

预包装食品没有中文标签、中

文说明书或者标签、说明书不符合规定的,不得进口。法律规定,生产不符合食品安全标准的食品或者明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者销售者要求支付价款十倍的赔偿金。

本案中,法院认为被告未尽到审查的义务,应承担相应的法律责任。之后在法院的主持下,商贸中心与董女士达成调解协议,同意赔偿其5万元。(整理)

柚子营养价值高

挑选有窍门



柚子的营养价值很高,深受人们喜爱。如果你想要挑选酸酸甜甜的柚子,其实是有窍门的。

溪蜜柚、沙田柚、玉环柚等比较有名。柚子清香、酸甜、凉润,营养丰富,药用价值很高,富含胡萝卜素、B族维生素、维生素C以及各种矿物质。柚子性偏寒,食用柚子有一定的去火功效。柚子含有非常丰富的蛋白质、有机酸、维生素以及钙、磷、镁、钠等人体必需的元素。

现代医学认为,柚子中含有一种生理活性物质,叫做柚皮甙,可以降低血液的黏稠度,减少血栓的形成。因此,吃柚子可以促进伤口愈合,对败血病和脑血栓、中风等脑血管疾病都有较好的预防作用。

吃柚子的禁忌

太苦的柚子不宜吃。如果一次食柚量过多,不仅会影响肝脏解毒,使肝脏受到损伤,而且还会引起其他不良反应,甚至发生中毒,出现包括头昏、恶心、心悸、心动过速、倦怠乏力、血压降低等症状,

特别危险的是服用抗过敏药特非那丁期间,食用柚子或饮用柚子汁,可致心律失常,严重时可引起心房纤维颤动,甚至猝死。

能与柚子产生相互作用的药物还很多,如:硝苯地平、维拉帕米、地尔硫草等钙拮抗剂,氯氮平等抗精神病药,西沙必利等胃肠药,环孢素A等免疫抑制剂,咖啡因等中枢兴奋剂等。专家指出,在服用这些药物时,只要饮用一杯柚子汁,就可能引起上述作用。因此,医学专家们告诫患者,服药时千万别吃柚子或饮柚子汁,尤其是老年病人,应当预防引起不测。

如何选购柚子

看外形。好的柚子外形应该是上尖下宽,即柚颈较短,果体底部则宽大平整,像一个不倒翁或水滴状的最好。颈长的柚子一般果肉少,显得皮多。

摸果皮。好柚子表皮光滑细致,表面油细胞呈半透明状态,具有光泽。同时,还要按压果皮,若不容易按下去,则表示果肉较紧实,属于皮薄肉多的好柚子。若是要马上食用的,选择果皮颜色偏橙黄的柚子;若想储存一段时间再食用,可选择果皮偏青黄的。

掂重量。挑个头差不多大的柚子,放手里掂掂重量(也可直接用秤称),重量大说明水分多,口感更好。

咖啡“多酚”含量超过茶

多酚被认为具有抑制动脉硬化的效果,红葡萄酒和可可等含有多酚已广为人知,但是人们不知道咖啡也含有能与红葡萄酒匹敌的多酚。据日本茶水女子大学研究生院学者调查,在人们一天的饮食生活中,从工作间隙及饭后饮用的咖啡中摄取的多酚最多。

据测定,以相当于100毫升饮料的多酚含量为准,红葡萄酒依浓度不同含量在150~300毫克之间,平均含量为230毫克。咖啡每100毫升含有200毫克多酚,而绿茶每100毫升多酚的含量则在115毫克左右。

该研究生院学者从以9000名为对象的饮料摄取量调查以及其中109人的饮料摄取量的详细调查中,调查了上述人的多酚摄取量,结果显示,一天内摄取的多酚有八成来自于饮料,来自食物的为两成。并且,从饮料摄取的多酚有半数是来自咖啡。

经上述调查得知,如果有一种饮品能替代茶,供应人体所需的多酚,那么首屈一指的选择是咖啡。

研究学者指出,尽管多酚的必要摄取量尚不明确,若按之前调查的基准(日均1000~1500毫克)为依据,每天则要喝5杯咖啡,或10

杯茶,这样大致可以获得多酚的必要摄取量。现在已知,当欲镇定情绪或调整心情时,喝咖啡,不仅可令心情放松,而且会对身体健康十分有益,达到身心俱佳的效果。另外,有研究显示,咖啡有预防癌症和糖尿病的作用。

研究学者还认为,此前的研究表明红葡萄酒及可可、茶所含的多酚具有抗氧化等功效。然而,喝葡萄酒有酒精摄入问题;喝可可有卡路里摄入问题;喝咖啡令人担心的是,加入牛奶和砂糖有不良影响,因此,最好喝不加牛奶和砂糖的黑咖啡。(中国经济网)

消费提示

冷冻蔬菜营养价值不输生鲜蔬菜



许多人觉得冷冻食品不健康,因此连带认为冷冻蔬菜不比一般生鲜蔬菜新鲜、营养。然而,研究显示,冷冻蔬菜的营养价值,其实比一般生鲜蔬菜还要高。

据报道,任何蔬果,一旦经过采收,就会马上开启原本处于睡眠状态的基因,来进行自我降解(degrade)。在生物链的循环中,这样的用意是让蔬果的养分能回到土壤里去滋养草木,以继续生产下一代的蔬果。因此,只要蔬果一经采收,内部的化学物质就会开始变化,营养物质慢慢降解流失,等到

大多数农产品送到市场上架时,其实早已没有刚摘下时那么新鲜营养了。

而且,有时候农夫为了方便长途运送或维持较好的卖相,会在蔬果尚未成熟前就收成,蔬果长成具有完整维生素和矿物质的时间便会减少,即使蔬果外表持续成熟,但实际上所含的营养素,早已比不上从枝干上完整成熟的蔬果。此外,蔬果在运送的过程中,会接触到许多热气与光线,降解掉一些养分,像较脆弱的维生素C与维生素B₁。

美国农业部(USDA)德州农业研究中心植物生理学者里斯特(Gene Lester)表示,冷冻蔬菜通常在蔬菜成熟巅峰期就被急冻起来,而此时的蔬果营养价值正好是最高的,可以把很多营养素、抗氧化物锁住,保留住蔬果的鲜度与养分,不会影响其风味。

我们都喜欢看起来颜色漂亮、新鲜的蔬果,挑剔卖相不是很好的冷冻蔬菜,殊不知原来冷冻蔬菜好处更多,而且价格也更便宜。若想吃的蔬果处于淡季,冷冻蔬菜也不失为一个好选择。