

维权动态

饮料里现蜜蜂 厂家“一赔六”

今年3月份,消费者施先生向杭州市余杭区市场监管局投诉,称其此前在仁和一超市内购买了一箱品牌饮料,拿回家后打开其中一罐,竟然喝出一只蜜蜂。

消费者维权

施先生随即向该超市讨说法。超市方表示这箱饮料是从正规渠道进的货,这个事得找厂家解决,并告诉了施先生饮料公司业务员的电话。施先生联系业务员后,业务员让施先生将该饮料及蜜蜂照片发给他,业务员

看后称在自己的权限内可以赔一箱,施先生表示不能接受。

随后,该业务员向上级请示,得到的答复是只能“一赔二”,施先生不接受,认为按照《食品安全法》,要求“一赔十”。施先生和业务员多次协商未果,于是向余杭区市场监管局投诉。

余杭区市场监管局工作人员联系施先生了解大致情况,并联系了饮料公司杭州地区的负责人章经理。章经理称,他们的饮料里出现蜜蜂的原因只有两种可能,生产时或者饮用时飞进去的,但按公司目前生产车间情

况,生产时蜜蜂飞进去的可能性微乎其微,如果施先生认为是厂家责任,就要提供蜜蜂是在生产时就飞进饮料里的证据,如果不能提供,只能按照公司目前的规定以“一赔二”处理。

监管部门协调

因双方在赔偿数量上存在较大分歧,余杭区市场监管局工作人员召集双方进行调解。饮料公司生产负责人向施先生作了解释说明,表示该公司杭州工厂区的整个生产环境和流程都是

密闭的,蜜蜂不可能进入生产车间,且饮料最终要通过高温蒸煮,更不可能会有个完整的蜜蜂在饮料中。消费者施先生也详细述说了当天喝饮料的情况,称当天是在室内吃饭,且外部温度很低,室外室内都不可能

有蜜蜂。余杭区市场监管局工作人员表示,虽然法律上要求“谁主张谁举证”,但在毫无预兆的情况下,消费者不可能对证据做保留和维护,同时也不可能为了一箱饮料而去检测机构检测,希望饮料公司站在消费者角度上尽

量给予补偿;同时对于消费者施先生来说,离开经营场所后,确实很难说清楚蜜蜂是在饮料生产时飞进去的,还是打开饮料瓶盖后飞进去的,举证确实很难,因此不能一口咬定就是产品质量问题。通过协调,双方最终达成一致意见,由饮料公司补偿施先生饮料6箱。

余杭区市场监管局工作人员提醒消费者,遇到此类问题,消费者应第一时间固定好证据,尽量保持商品原样,收好购物小票,及时向市场监管部门反映。

(食品伙伴网)

真假红糖外形相似 功效不同

近日,微信朋友圈一则“市面上的红糖都由赤砂糖冒充”的消息引起不少关注。市面上的“红糖”,配料表有的标着红糖,有的标着赤砂糖。而多数消费者在购买时,只是冲着其养生功效去的,并未留意其中成分。

专家表示,红糖和赤砂糖在生产工艺、药用功效方面有很大区别。

红糖是甘蔗压汁,加热浓缩去除水分后制成的。整个过程用物理方法进行结晶,不加添加剂,矿物质含量和营养价值都较高,具有一定的滋补功效,可以入药。

赤砂糖是一种调味品,就是红色的精糖。是将甘蔗榨汁后加入化学试剂进行多次提纯后剩下的未脱色的糖渣,最终被加工成赤砂糖,是白糖的附属产品,不具有药用价值。

“由于赤砂糖是红色的精糖,商家在包装上称它为‘红糖’,也不能说他卖的是假货,只是商家混淆了概念。”专家表示,由于赤砂糖的市场需求量不大,而有保健需求的消费者的普遍概念中“红糖”具有养生滋补功效,所以商家看准了人们的消费心理,让赤砂糖傍上了“红糖”的名头。

怎么分辨真假红糖

看外观:纯正红糖糖品应色泽自然,呈金黄色至红褐色,无明显黑渣和杂质,纯正红糖不掉色,而劣质红糖会在手上残留红褐色,部分劣质红糖搓完后甚至会出现白砂糖。

试手感:红糖呈粉状、易结块;赤砂糖呈颗粒状,发散、不易结块。

尝味道:红糖味道发苦;赤砂糖无药味,糖蜜味。

此外,购买时可以留意商品的配料表,想要有滋补功效要挑选成分为红糖的产品。另外,由于红糖含水量高,不适合长期保存,一般保质期只有3个月。

(摘)

如何挑选高质量红参

红参是消费者常用的一种滋补品,有补气补血的功效,比较适合身体虚弱的老人和妇女进补。然而,现在市面上红参的质量参差不齐,人们在选购时要掌握一定的技巧。

看色泽:

加糖红参和正常红参虽然色泽较为相近,都是金黄棕红混杂的颜色,但加糖的色泽更为透明,而正常红参呈黄棕色、色泽平淡。

辨质地:

纯正红参触感质地坚实、难以掰弯,而含糖量超标的红参,拿在手里会感觉软糯发黏。

辨纹理:

高品质红参通常切片后可见清晰年轮状纹理,而掺糖红参多使用劣质原料,横断面看不到明显年轮。

尝味道:

取少量红参舔尝表面,可发现加糖红参一般糖精味浓、味甘不苦、参味不纯,而纯正红参清香微苦、参味浓郁。



浸水中:

好的红参泡水后不易褪色,可反复多次冲泡,而劣质红参浸水后易褪色,且杯底有浅红色糖液沉淀。

总而言之,高质量的红参必须具有

参体皮老纹深、质地坚实、颜色棕红、角质透明、体长形美、色泽明了、年轮清晰等特点。口含参味浓郁,苦中带甜,久留口中。大家在挑选红参时应该多留个心眼,避免为花冤枉钱而后悔、懊恼。(辑)

专家:酵素没那么神奇!

“没有酵素,就没有生命”“东京大学教授发现酵素可抑制胃癌发病”“吃着吃着就瘦了”……这些宣传酵素产品美容养生“神奇疗效”的广告语,让酵素在朋友圈和各大电商平台中很火爆。然而,酵素产品的实际功效不仅频遭专家质疑,产品质量也屡屡被查出

不合格。消费者在购买时应理性看待其功效,选购正规厂商生产的酵素产品。

功效并无科学支撑

“酵素就是蛋白质的一种,进入消化道后,会被胃蛋白酶、胰蛋白酶、肠肽酶分解,最后变成氨基酸,吸收进入人体。网上传的效能神乎其神,但实际功能并未有最科学的论证。”山东大学齐鲁医院教授、博士生导师王玉玮介绍。

以商家号称的酵素可以减肥塑身为例,作为蛋白质,酶在胃酸的作用下会变性,最终被分解成各种氨基酸,并彻底失去活性。也就是说,酵素在消化道中会被分解,没有机会进入细胞,不可能起到宣传中的减肥作用。至于酵素的

其他功效,目前也并无任何科学依据。更令人担忧的是,喝酵素不仅起不到想要的功效,反而可能因为质量不过关伤害自己的

身体。国家质检总局公布的信息显示,2015年2月不合格进境食品化妆品中,来自台湾地区、生产商为泰康泉生技有限公司、品牌名为“水益酵素”的产品因菌落总数超标而登上黑榜。2015年全年,国家质检总局先后查出49批次的酵素产品质量不合格。

自制水果酵素别乱吃

“和同类保健品相比,酵素其实没啥效果,性价比不高,有那个钱不如去吃别的保健品,办个健身卡啥的。”一位酵素销售公司的员工透露。据他介绍,酵素的成本不到售价的四分之一,这其中还包括关税、包装、人工等费用。“可想而知,酵素的原料大概要多少钱了。而且一些号称国外原装进口的酵素,都是在当地设厂,东西还是国内的,只走了下海关流程,就号称进口,其实在国内一样做。”此外,网上一些自制的酵素产品,因为生产环节卫生把控不严格,缺乏有效监管,极易出现质量问题,消费者千万要谨慎购买。

“制作水果酵素时经常需要加入大量的糖,含糖量通常在10%以上,多喝会增加糖的摄入。家中如果有肥胖、糖尿病人士,这种水果糖水并不适合他们饮用。而且,水果在发酵过程中极易受到杂菌污染,因此,一些自制的水果酵素可能存在很大的安全隐患。”食品与营养信息交流中心专家阮光锋说。(中国网)