

维权动态

白酒标注有问题

被判“退一赔三”

日前有消费者以泸州老窖“涉嫌欺诈”为由将其告上法庭，大连沙河口区人民法院随后判决泸州老窖败诉，责令其对消费者进行“退一赔三”的赔偿。

案件梳理

消费者购买了68元的泸州老窖二曲酒产品，该酒瓶身上注明“产品标准号GB/T20821”，即“液态法白酒”，然而其配料中却标注着水、高粱、小麦、大米、玉米、食用酒精、食用香料。根据国家食药监管总局在关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知（食药监食监一

[2013]244号）规定，使用食用酒精勾调的白酒（液态法白酒），其配料表必须标注食用酒精、水和使用的食品添加剂，不得标注原粮为高粱、小麦等。

据了解，二曲酒是一款液态法白酒，即业内俗称的食用酒精勾兑酒，然而泸州老窖在配料中却标注有粮食成分，让消费者误以为是固态法白酒，即业内俗称的纯粮酿造酒。业内人士认为，食用酒精勾兑酒的成本、售价以及消费者接受度，都与纯粮酿造酒有天壤之别。有分析认为，泸州老窖在标注上打马虎眼或是有意混淆消费者视听，达到提高

销量、赚取高利润的目的。

据此，大连沙河口区人民法院对此案做出了判决，判定泸州老窖赔偿。

专家说法

根据生产工序的不同，白酒大致可分为液态法白酒、固态法白酒，以及固液法白酒。法国南特大学理学博士、中国四川大学工学博士邹江鹏指出，以上三种类型的白酒都在国家政策允许范围之内，泸州老窖的二曲酒属于液态法白酒，采取食用酒精勾兑是正常的工序，并不存在食品安全问题。

不过邹江鹏也指出，液态法白酒标注原料高粱、小麦等，这一问题早就存在，行业也一直在尽量自律规范。有些大酒厂为了保证声誉和质量，生产的液态法白酒与固液法白酒的区别没有那么明显，在勾调中除了食用酒精，也使用了少量固态发酵的酒，这样标注原料中有高粱、小麦等也勉强能说通，算是打了擦边球。

中国品牌研究院食品饮料行业研究员朱丹蓬认为，泸州老窖在二曲酒的标注上有小动作，不过是使产品利润达到最大化的方式和手段。二曲酒作为企

业的塔基产品，一旦出现问题，有可能让消费者对其品牌价值产生怀疑，进而影响塔腰及塔尖产品。

“首先，纯粮酿造酒的成本要远远高于食用酒精勾兑酒，其售价也要高于后者，泸州老窖在标签上标出粮食成分，就可以提高售价赚取利润；其次，出于食用安全角度，消费者对食用酒精勾兑环节有着天然的‘不信任感’，但是对纯粮酿造酒较为信任，泸州老窖正是针对消费者心理大打擦边球，以提高产品销量。”有业内人士如是说。
（整理）

专家：“竹炭食品”保健功能并不存在

“竹炭食品”近两年开始走红，竹炭花生、竹炭面包、竹炭月饼、竹炭蛋糕等一度成为畅销食品。记者在在国内某知名电商平台及微博、微信上看到，多家商户和美食自制达人在线销售“竹炭食品”，并宣称可帮助食用者吸附体内有害物质、净化血液、清洁肠道、排毒养颜甚至防辐射等多种功效。

这些“竹炭食品”多为在线销售，来源显示为进口或自制，记者发现多数产品并无可靠的生产厂家信息。食品安全与营养专家蒋卓勤表示，商家宣传的竹炭食品保健功能并不存在，涉嫌虚假宣传。同时，竹炭并未被列入国家允许的食品添加剂之列，相关产品涉嫌非法添加。

排毒养颜涉虚假宣传

记者在某电商平台上输入“竹炭食品”，共出现790余个商品，许多商品信息都显示“产自台湾”。其中销量排名靠前的为一款号称台湾进口的竹炭花生，销售信息显示已完成744笔交易；“小胖烘培屋”所售的“竹炭蛋糕原料竹炭粉”线上交易有366笔。

除电商平台，微博、微信上也有不少微商出售竹炭食品。一位微商告诉记者，去年有同行建议她做一款“竹炭蛋糕”，因为“吃竹炭对身体好，不少顾客喜欢买”。于是她也开始做一些竹炭食品，“销量还可以”。

“小胖烘培屋”在产品页面上宣称“竹炭粉是健康养生新素材”，而在该商品的141条买家评论中，有一些买家反映食用该竹炭制作的食品后出现肠胃不适、拉肚子的情况，劝其他消费者不要购买。

还有一些“竹炭食品”和竹炭粉销售商在页面上宣称，竹炭食品能去除人体的体内毒素；减

少电子产品辐射对人体的损害；调节肠胃不适，提高肠内弱酸性菌增生；提供负离子，抑制活性酵素产生等。

中山大学预防医学研究所副所长、公共卫生学院营养学系主任蒋卓勤表示，虽然竹炭本身有吸附作用，可以放置在居室或冰箱作为吸湿剂、除臭剂等使用，但竹炭的吸附性能与吸附人体内毒素的原理并不相同，所谓“吸附体内毒素”的功能并不可信，“宣传并不存在的产品功能属于虚假宣传”。

竹炭实为非法食品添加

阿里巴巴“南昌市西格玛化工有限公司”店铺负责人向记者声称，其所销售的竹炭粉为“食用级别”，一公斤售价56元。但该负责人同时也承认，厂家并未拿到国家食品添加剂的生产批文。

竹炭食品对人体无益

国家食品安全风险评估中心副研究员钟凯：竹炭这么大的颗粒只会从消化道排出，不能被肠道吸收进入体内。因为它吃进肚子里就能吸附有害物质、清洁排毒，那是一厢情愿。竹炭不是食品添加剂，既不能改善食品色香味，也不能防腐保鲜，也不是食品生产工艺必需的。

医学专家：没有证据证明竹炭食品对人体有益，食用竹炭食品还可能会引起肠胃不适或便秘，而一旦所食用的竹炭粉中掺入一些杂质或有害物质，也可能对身体造成伤害，消费者应尽量少吃。

美国普度大学农业与生物系食品工程专业博士云无心：竹炭并不能被人体吸收，到不了血液，更到不了全身组织。

（中国网）

■ 消费提示



蘑菇营养丰富 选购有技巧

蘑菇营养丰富，味道鲜美，自古以来被列为上等佳肴，是高蛋白、低脂肪，富含人体必需氨基酸、矿物质、维生素和多糖等营养成分的健康食品。而且经常食用蘑菇能很好地促进人体对其他食物营养的吸收。

金针菇选菌盖半球形的。买金针菇首先要看颜色。新鲜的金针菇颜色均匀，无杂色，如果颜色灰白则说明已经老了或保存时间过长。其次要看形状和大小，长约12~15厘米、菌盖呈半球形的金针菇最新鲜，若菌盖长开，则说明是老金针菇。

平菇挑菌盖小的。挑选平菇时，要注意菌盖形态。新鲜平菇的菌盖水灵，边缘向内卷，菌褶紧实，排列整齐，没有开裂。不新鲜

的平菇菌盖的边缘呈平散状，而且边缘不整齐、有开裂。菌盖大小长得均匀的平菇风味和质地最佳。

香菇以菌盖厚实为佳。选鲜香菇首先要看外表，新鲜的菌盖比较水灵，菌褶一片一片立着，不会倒塌，菌盖以厚实为佳。鲜香菇的菌盖是褐色的，颜色过白或如墨般过于浓重，都可能是次品。

杏鲍菇表面有光泽。新鲜杏鲍菇的菌盖为圆碟状，表面平滑、干燥，直径以2~3厘米为佳。菌柄表面的纤维要粗细均匀。最后要求杏鲍菇肉质肥厚，菌柄色泽洁白较好。

（摘）

如何挑选加工熟食

加工熟食买回来以后，无需太多复杂步骤即可食用。它的美味也总是诱惑着我们，使我们隔一段时间就忍不住尝尝，然而，挑选加工熟食要注意几点。

●购买熟食一定要到正规的、有食品卫生许可证的熟食零售店或超市、大卖场购买，千万不要到集市中的摊点购买，熟食是直接入口食品，受到污染后极易引起食物中毒。

●选购散装熟食卤味，应查验“熟食送货单”。

●购买前要注意销售熟食的操作人员是否穿戴整洁的工作衣帽并戴好口罩（口罩

要罩住鼻子），是否配备消毒水对刀、砧板及操作人员的手进行经常性消毒，是否做到货款分开。

●购买熟食时要观察所购熟食的色泽、气味是否正常，定型包装熟食应注意是否在规定的贮存温度下销售。

●为避免熟食受到生食交叉污染，生食与熟食应该分开，生、熟食品放置应坚持熟上生下的原则。家中可准备3个砧板，一个处理生的鱼、肉、海鲜，一个切水果或处理做沙拉用的蔬菜，一个处理一般烹调用的蔬果。

（摘）