网红奶茶配方标价售卖 律师:涉嫌侵权

日前,“网红奶茶配方公开出售”持续霸占微博热搜,引发网友热议。有网友表示,每次排长队买来的奶茶,网上竟有配方卖,“感觉以前的队都白排了。”记者调查发现,多家网红奶茶品牌配方在电商平台明码标价出售,甚至号称“一对一手把手包教包会”。这些配方真的靠谱吗?奶茶品牌方又会作何回应?

多家网店出售网红奶茶配方

记者在电商平台搜索关键词“奶茶配方”,发现号称有网红品牌奶茶配方的店铺不在少数,其中出售最多的是一点点、

喜茶、COCO、鹿角巷、奈雪的茶等,售价从20元到300多元不等。

记者点击一个月销量在1900多笔的商品,详情页描述称“内部配方、包教包会、高清视频、永久更新”,30多个品牌配方,电子版打包价仅售58元,电子版+一对一指导售价88元,纸质版+电子版+一对一指导128元。配图为各大奶茶品牌的网红款饮品。

商家表示,本配方为奶茶品牌原版内部文件,无需加盟无需高额费用,58元就可开奶茶店。“市面上最便宜的奶茶店加盟费也要2.8万元,贵的加盟费高达几十万元,我们可以帮你节约至少5万元开店费用。”

此外,付款后即可加入500人的行业交流群,不仅有13年从业经验老师一对一指导,还能向同行请教经验。

除了这种号称奶茶原版配方的,还有的卖家表示,其出售的配方是经过专业人士多次尝试后得出的最合理做法,“口感和店里的一样,会列出普通人能买到的配方名称。”

不过,对于配方来源,卖家们均三缄其口,不愿多说。

律师称涉嫌侵犯知识产权

记者花30元购买了一个电子版配方,卖家很快将资料发至记者邮箱。

记者解压文件后看到,里面包含10多个文件夹,分别是一些品牌配方的word文档、纸质版拍照或扫描格式,大多清晰度不高。资料上,网红品牌的LOGO自然必不可少,还有的打上了“配方手册,机密资料五星级,禁止复印”等字样。

在商品评价中,记者看到,不少买家晒出了资料照片或用此配方制作的奶茶成品图。大多买家是买来自己做着喝,也有不少人买来开奶茶店用。但有买家称:“就一张纸有用,其他都是废的。”还有买家表示:“视频和电子版对不上,并且只有配方,不知道具体食材怎么破?”

网售的所谓配方资料是真

的吗?记者联系了多家品牌奶茶店相关人士。其中一家总部在广州的奶茶店招商部工作人员称,公司不会在网上售卖配方资料,“网售的配方都是假的”。而一家上海的奶茶品牌工作人员称,已注意到此事,公司正在进行调查,不排除是部分加盟商员工泄露,将考虑通过法律途径维权。

湖北典恒律师事务所陈亮律师表示,对于食品企业而言,配料是应该公示的,但一旦具体到配比、配方等方面,就属于商业秘密,部分商家出售配方的行为,涉嫌侵犯知识产权或不正当竞争等,奶茶品牌方可通过法律途径维权。

(都市报)

以次充好制售假酒 男子获刑2年

2018年初,在西安市某酒店当保安的于某嫌工作辛苦,辞了职,随后在和老乡无意闲聊中得到了造假挣钱的消息,于是联系好一切,很快就开始了生产假酒的营生。于某按照客户需求,主要生产贵州茅台、国窖1573等高档白酒,以及一些畅销款的白酒品牌。制作方法都是用价格较低的白酒,按照不同比例以次充好,将勾兑好的假酒倒入事先收来的高档酒瓶里,重新封装。做好的假酒和市面上的真酒,普通消费者根本分辨不出来。

被抓后,于某交代,最好的时候,他一天能卖出几十箱白酒。一般情况下,一周出售一两次,每种酒加起来约有十几箱之多。经鉴定,于某以次充好,仅被公安机关现场查获的伪劣白酒,生产货值已达60多万元。最终,于某因生产伪劣产品罪,被西安市长安区人民法院判处有期徒刑2年,并处罚金10万元。

检察官提醒:刑法第一百四十条规定,生产者、销售者在产品中掺杂、掺假,以假充真,以次充好或者以不合格产品冒充合格产品,销售金额5万元以上不满20万元的,处2年以下有期徒刑或者拘役,并处或者单处销售金额50%以上两倍以下罚金;销售金额20万元以上不满50万元的,处2年以上7年以下有期徒刑,并处销售金额50%以上两倍以下罚金;销售金额50万元以上不满200万元的,处7年以上有期徒刑,并处销售金额50%以上两倍以下罚金;销售金额200万元以上的,处15年有期徒刑或者无期徒刑,并处销售金额50%以上两倍以下罚金或者没收财产。

生活指南

这些食品知识你知道吗?

“无添加”食品靠谱吗?家里自制食品一定比外面的安全吗?……近日,食品业内专家组织举办了一场食品安全与健康科普的讲座,旨在让消费者更清晰地了解食品安全知识,养成健康的饮食习惯,进而增强食品安全意识。

“无添加”食品不靠谱

当你准备买一盒口香糖,看到配料中包含山梨糖醇、木糖醇、柠檬酸等食品添加剂时,是否会犹豫?当看到产品上标注“无添加”“无防腐剂”等字样时,是否会果断购买?

近年来,食品添加剂已经成为全社会普遍关注的问题,人们对其存在诸多误解。“食品添加剂知识比较深奥,消费者对此不了解、心生疑虑和恐慌是一个很正常的现象。”北京工商大学食品学院教授曹雁平表示,“然而,一些商家却利用消费者这种恐惧心理,把无添加、无防腐剂等作为产品卖点。这其实给广大消费者带来了巨大危害。”

事实上,食品添加剂在我国的历史至少已有2000年。比如点豆腐用的卤水、做酒和肉类加工的红曲,都是历史悠久的食品添加剂。曹雁平表示,在食物发展史中,“食物保存”一直是个难题,其中干制、盐腌等方式虽然能达到保存效果,但食物本身的性状会发生变化。然而,防腐剂的使用不仅延长了食品保存时间,更保证了食品的风味,例如酱油、醋等能够在第一次使用后长时间内不发生变质即是防腐剂的作用。“需要防腐而不使用防腐剂的食品是很危险的,安全性难以保证,对人体健康将带来风险。”曹雁平强调。

中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国也曾在采访中表示,食品

添加剂不是洪水猛兽,“无添加”在很大程度上只是个噱头,欺骗了很多人。豆腐没有食品添加剂做不成,蛋糕没有食品添加剂做不成,正确使用食品添加剂有益无害。

家庭厨房安全存隐患

“我在家里吃,不买外面的加工食品。”很多人对“外面”的食品心存疑虑,但家庭厨房自制的食品就一定安全吗?

“不一定。保证食品安全要靠知识。”中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红说,我国差不多九成以上的家庭厨房不符合食品安全规范,一旦某个环节有所疏忽就容易吃出问题。

范志红介绍,家庭厨房存在的食品安全隐患呈现出食物储藏不当容易发生霉变、氧化、微生物增殖等问题,食用发生变质的食物会出现上吐下泻等情况。为避免此类问题的出现,不立即食用的饭菜一定要在冰箱内妥善储存。同时,食品交叉污染也要引起人们的重视。曾有一家八口因沙门氏菌食物中毒进医院的案例,调查后发现,原来是切菜时生熟共用一块菜板所致。对此,专家建议一个家庭要尽量准备3~4块菜板,烹调食物过程中要注意手部的清洁,比如拿过鸡蛋的手一定要洗净后再接触其他的食物,避免食物交叉污染。

“值得注意的是,在自制豆浆、酸奶、酒等食物过程中操作不规范也易产生致病菌,一定要注意可能存在的安全隐患。此外,多余食物处理最好能提前分出来一部分储存在冰箱里,而不是吃完再储存。特别是,人们在生病咳嗽时尽量不要给家人做饭,减少食品安全隐患的发生。”范志红强调。

科学认识身边的食物

穿心莲败火、芦荟通便……这些日常生活中老百姓认为的“保健”类食物真的有这样的奇效,还是存在认识上的误区呢?

对此,科信食品与营养信息交流中心副主任钟凯以常见的几种食物为例作了深入解读。

穿心莲——很多人知道穿心莲有败火功效,但大多可能不知道它的真名叫心叶日中花,是来自非洲南部的一种多肉植物。与其相类似的另一种植物是叫做冰叶日中花的冰菜。吃这两种植物跟吃其他蔬菜没有太多区别,没必要神化它们。

芦荟——芦荟品种非常多,但只有少数品种可以食用,大部分是有毒的,而且即使是食用芦荟,其可食用部分也只是芦荟中间的凝胶。此外,芦荟润肠通便的功效源自它含有蒽醌类物质,可刺激肠道蠕动,但也需注意,长期食用芦荟易导致大肠变黑,过量食用也会导致中毒。在日常生活中,有些食品添加了芦荟,比如酸奶,对此我们也不必担心食用后有不良反应,因为这些芦荟都是经过专门处理的,可放心食用。

火龙果——红瓤火龙果比白瓤火龙果营养价值高?其实不然,二者除了颜色不一样,本质上没有多大区别。红瓤的原因跟果皮的红色一样都是由于含有甜菜红色素的缘故,没必要将之当成营养素。

藏红花——不少人认为藏红花是产自西藏的一种红花,其实这种想法大错特错。藏红花既不产自西藏,也不是红花,而是一种植物的花蕊,三根花蕊摘出来进行干燥就变成了藏红花,其价格高的原因在于全程为手工制作。另外,世界藏红花主产地为伊朗,中国90%的藏红花产自上海崇明岛。(中国市场监管)