

辣条标准乱象丛生

据了解,辣条生产广泛分布于湖南、河南等地,行业发展之初并没有相关标准。2007年,河南首个地方标准《河南省地方标准调味面制食品》(DB41/T 515—2007)出台,随后湖南等地也相继出台地方标准。当时辣条企业各自按照地方标准生产,但因各地标准的差异,导致出现了诸多监管“冲突”。

2018年,原湖北省食药监局发布公告显示,多款辣条产品因检出“山梨酸及其钾盐”和“脱氢乙酸”两种防腐剂被认定“不合格”。但生产企业称,国家标准尚未出台,产品是按照河南地方标准生产,当时的河南地方标准规定辣条属于“膨化食品类、糕点类”,可使用上述食品添加剂。

彼时,原湖北省食药监局反应迅速,称2015年5月27日原国家食药监总局发布的《关于严格加强调味面制品等休闲食品监管工作的通知》,将辣条明确纳入“方便食品”实施许可。根据2015年5月24日正式实施的《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)中的规定可知,唯一允许在方便米面制品中添加的防腐剂是“乳酸链球菌素”。

地方标准“打架”,国家标准也尚未出台。2018年5月14日,国家卫生健康委员会就公布了《食品安全国家标准 调味面制品》(征求意见稿),规定辣条归为调味面制品,要求其食品添加剂的使用应符合GB 2760“方便米面制品”的规定,但此标准一直迟迟没有正式公布。

2019年12月10日,国家市场监督管理总局发文明确,辣条食品统一按照“方便食品(调味面制品)”生产许可类别进行管理,所有生产企业统一按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)的相关规定使用食品添加剂。公告还要求,与之不一致的,应当于2020年1月31日前调整到位。

之后,相关部门启动了辣条行业标准的编制工作,并于2022年4月获工信部批准。

调味面制品的国家标准为何一直未有进展?郑州平江商会秘书长李长根表示,国标的出台是非常谨慎的,目前辣条行标已经出台,随着行业规模化发展,期待以后的国标能够正式出台。

谈及此次行业标准的影响,和君咨询合伙人、连锁经营负责人文志宏认为,辣条行业标准的制定,对企业的生产、加工、制造、原料,采购都会有综合性影响,特别是一些细化的指标考量,会促使企业作出相应的调整,推动进一步发展。

中国食品科学技术学会面制品分会也有文章指出,此次调味面制品行业标准的出台,是给行业的健康转型打了一剂强心针,行业标准在行业内达成了共识,不仅有利于各生产企业团结一致,也为加快产业转型升级夯实了提质增效的基础。

辣条生产迎来首份行业标准。近日《调味面制品》行业标准(QB/T 5729—2022)发布并将于今年10月1日实施。标准对调味面制品的定义、原料要求、污染物限量等做了明确规定,并要求辣条生产应减盐、减油,做“健康辣条”。

在消费市场,辣条一直被认为是“垃圾食品”,除了自身的高盐高油,还曾多次被检出食品安全问题。来自国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司的消息,2021年调味面制品抽检约4.5万批次,抽检不合格率低于1.3%。折算下来,去年不合格辣条产品仍有500余批次。

标准一直是关系辣条行业发展的重要问题。此前辣条企业一直按照各地地方标准生产,并曾因标准差异出现“打架”事件。2019年,国家市场监督管理总局明确辣条按照“方便食品(调味面制品)”生产许可类别管理。眼下百亿级别的辣条市场迎来竞争加剧。此次辣条行业标准的出台,在作为牵头方的中国食品科学技术学会面制品分会看来,这是给行业的健康转型打了一剂强心针。

辣条行业标准首提「减盐减油」

新标准提出“减盐减油”

近日,辣条领域的首份行业标准《调味面制品》行业标准(QB/T 5729—2022)(以下简称“辣条行业标准”)发布。该标准2015年立项,由中国食品科学技术学会牵头,郑州市平江商会、平江县食品行业协会、辣条生产商卫龙等多家单位历时多年完成,于今年4月被工信部批准,将于10月1日起实施。

据悉,辣条行业标准对调味面的定义作出了解释,即以小麦粉为主要原料,添加食品辅料和食品添加剂,经配料、挤压熟化、成型、调味、包装而成的即食型方便食品。同时,标准对原料要求、感官要求、污染物限量等作出了详细规定,并明确了相应的试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等内容。

值得关注的是,该标准对产品的理化指标,特别是脂肪、氯化物等进行了下调,即倡导辣条生产“减盐减油”,做“健康辣条”。中国食品科技学会名誉理事长孟素荷介绍,在此次辣条行业标准的规范下,辣条生产中食品添加剂使用的品种数量减少七成以上,盐含量下降17.7%,油含量下降10%。

卫龙董事长刘卫平称,调味面制品行业标准的出台,顺应了人们与时俱进的健康饮食需求,将促进行业更加规范地发展。

对于“减盐减油”,业内人士认为,这体现了辣条产业正在向健康化发展。而这也符合监管部门对辣条生产企业的要求。国家市场监督管理总局2019年在对辣条的质量安全监管公告里,就要求辣条生产企业不得超范围、超限量使用食品添加剂;并倡导生产企业降低调味面制品中盐、脂肪、糖含量,提升产品营养健康水平。

去年一年检出
不合格辣条500余批次

一直以来,辣条产品都被贴上了“垃圾食品”的标签,不少消费者认为其高盐、高油、高糖,对健康不利,还有些消费者担心辣条存在卫生和安全问题。近日,通过搜索引擎搜索“辣条”“垃圾食品”等关键字,相关词条多达854万条。

同时,近年来辣条不合格的情况仍时有发生。国家市场监督管理总局食品安全抽检监测司二级巡视员郝明虹在7月6日的调味面制品行标发布暨产业高质量发展研讨会上介绍,2021年全国市场监管部门开展食品安全监督抽检690万批次,监督抽检总体的不合格率是2.69%。其中调味面制品抽检约4.5万批次,抽检不合格率低于1.3%。尽管低于总体抽检不合格率,但折算下来,去年不合格的辣条产品仍有500余批次。

如2021年9月,1批次长沙市饕大嘴食品有限公司生产的素牛筋,被陕西省西安市莲湖区市场监督管理局检出酸价(以脂肪计)超标。2021年11月,湖南省平江县阿伟食品有限公司生产的1批次“霸王丝”爆辣辣条,被广东省市场监管局检出菌落总数不符合产品明示标准及质量要求。

对于辣条的食品安全风险,卫龙就在其招股书中提到,食品安全及质量对企业的声誉及成功至关重要。如果发生任何食品污染均会对所出售的产品质量造成不利影响,从而可能导致责任索偿、顾客满意度降低及有关机关对公司施加处罚或罚款。

在和君咨询合伙人、连锁经营负责人文志宏看来,此次细化的辣条行业标准会在一定程度上提升消费者对于辣条食品卫生、食品健康的信心。

百亿级辣条市场竞争加剧

辣条赛道近年来颇受关注。在百联咨询创始人庄帅看来,“辣条的成本低、利润高,增收又增利,颇受资本市场热捧。”

企查查数据显示,我国现存辣条相关企业2446家。2017—2021年我国分别新增辣条相关企业226家、577家、745家、870家、565家。2022年至今,新增辣条相关企业279家。

据国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌介绍,我国调味面制品行业市场规模在500亿元左右,预计2022年突破600亿元。百亿级辣条市场行业的发展催生出了卫龙、麻辣王子等头部辣条品牌。

在资本市场,辣条也“不甘示弱”。辣条企业卫龙近期重新提交招股书并通过港交所聆讯,若此次上市成功,卫龙将成为国内“辣条第一股”。从卫龙近几年业绩来看,其2019—2021年分别实现营收33.85亿元、41.2亿元、48亿元,经调整净利润分别达到6.59亿元、8.21亿元、9.08亿元。

此次辣条标准的制定对企业如卫龙的影响及其上市进展,7月11日,卫龙方面回应称,公司正按照监管要求稳步推进相关工作,根据港交所规定,静默期内应当遵守信息保密规则。

除了专做辣条的企业,辣条赛道还涌入了其他竞争者。2015年,休闲食品品牌三只松鼠推出约辣系列辣条;盐津铺子在2017年打造了辣条产品研发中心,2018年,盐津铺子辣条产品实现营收35.51万元。

对于辣条产业的发展,庄帅建议,辣条企业的辣条产品健康化,首先要符合国家的标准,还要关注消费群体的健康,关注产品的营养成分,在原料调整、产品研发、营养健康方面多发力。

(刘欢)