



6国9批次进口葡萄酒上黑榜 别迷恋进口 三招辨真伪

本报讯 进口葡萄酒受到国人青睐的同时,质量也令人担忧。8月3日,国家质检总局公布2015年6月进境不合格食品、化妆品名单,共有365批不合格产品登上“黑榜”。经梳理发现,来自西班牙、意大利、南非、葡萄牙等6国的9批次进口葡萄酒不合格,其中产自西班牙的多米尼爱雅玫瑰红葡萄酒因“干浸出物不合格”被退货。

进口葡萄酒“干浸出物不合格”

信息显示,多米尼爱雅玫瑰红葡萄酒由深圳市海田进出口贸易有限公司进口,进境口岸为广东,不合格原因为“干浸出物不合格”。葡萄牙的蒲沙达莫斯卡托白葡萄酒、南非的鹰谷玫瑰布兰德桃红葡萄酒同样因“干浸出物不合格”而被退货或销毁。

中国食品发酵工业研究院葡萄酒研发中心负责人郭阳表示,干浸出物是葡萄酒在一定物理条件下非挥发性物质的总和,包括游离酸及盐类、单宁、果胶、低糖、矿物质等,它不仅影响葡萄酒口感,也是体现葡萄酒品质的关键指标。“干浸出物不合格”说明葡萄酒中含葡萄的天然成分较少,葡萄酒原汁含量不足,可能掺水较多,从而影响葡萄酒品质。

根据我国《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《葡萄酒》(GB 15037-2006)规定,干红葡萄酒的干浸出物不得低于180g/L。

此外,西班牙的特瑞塔白葡萄酒、加拿大的枫树河谷品丽珠冰红葡萄酒、枫树河谷雷司令白葡萄酒被检出山梨酸超标;西班牙的杜瓦伯爵干红葡萄酒被检出铁超标;意大利的巴贝拉爱古葡萄酒、斯洛文尼亚的拉德戈纳·葛里斯琼瑶浆高起泡葡萄酒被检出铜超标。

据了解,山梨酸是一种常见防腐剂,添加山梨酸有助于保证设备、容器的清洁卫生,同时对葡萄酒加工过程中的微生物有抑菌杀菌作用。在规定的范围内使用山梨酸被认为是安全的,但若长期摄入则会抑制骨骼生长,危害肾、肝脏的健康。

而葡萄酒中铜、铁超标会影响酒的稳定性,促进葡萄酒的氧化,使之产生沉淀,进而降低产品品质。过量的铜、铁摄入会对人的心脏、神经造成损害。郭阳表示,葡萄酒中铜铁超标,可能是葡萄酒种植、酿造、生产过程中带入,与金属容器工具接触,或者是葡

萄喷洒农药过多,导致葡萄酒铜铁含量超标。

葡萄酒国标规定,铜含量不超过1.0mg/L,铁含量不超过80mg/L。

质检总局提示,进口不合格食品是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的,都已依法做退货、销毁或改作他用处理,未在国内市场销售。

别迷恋进口光环 鉴别真伪有三招

由于庞大的市场和消费能力,中国葡萄酒消费量不断增加,进口葡萄酒纷纷抢滩中国。据中国食品土畜进出口商会酒类进出口分会的数据显示,2015年1-6月,我国葡萄酒进口量为2.46亿升,同比增长43.6%,其中瓶装葡萄酒1.79亿升,增长35.09%,散装酒0.67亿升,增长84.78%,进口量增速不断提高。

而在进口来源地方面,除了耳熟能详的法国波尔多地区外,澳大利亚、智利、美国等国产品也大量进入中国。此次上黑榜的不合格葡萄酒中,产地西班牙是我国原瓶葡萄酒第四大进口国,意大利、南非、葡萄牙、加拿大则分列第五、第七、第十一、第十二位。数据显示,西班牙原瓶葡萄酒进口量增长60.97%,南非原瓶葡萄酒进口量则激增141.29%。

零关税政策导致葡萄酒进口量攀升,但并不意味进口葡萄酒的品质高。业内人士表示,消费者认为进口的就是比国内的产品要好,这是一种误区,进口葡萄酒的质量也参差不齐。

目前中国消费者对葡萄酒知识的贫乏,使得葡萄酒经销商以逐利为目的,进货渠道混乱、以次充好,随意定价、制假售假等现象极为普遍,一些低端进口葡萄酒扰乱了国内葡萄酒市场,损害了消费者的利益。对此,专家建议,消费者不要盲目追求国外品牌,在了解葡萄酒文化和知识后,进行理性消费。

检验检疫部门提醒消费者,购买进口葡萄酒需注意三查看:一看经销商营业执照,从正规商家选购放心酒;二看中文标签,是否符合国家标准的相关要求;三看卫生证书,每一批正规渠道进口的葡萄酒均有检验检疫部门出具的卫生证书,消费者可向商家索取查看。

(新华)

迎驾贡酒“礼送”高考录取新生

即日起至9月15日,迎驾贡酒针对市区2015年应届高考录取新生制定了一系列优惠政策,对部分新生更有好礼相赠。

据了解,市区2015年应届高考录取新生中,文、理科状元凭本人身份证及录取通知书,可领取迎驾贡酒金星一件;市区高考分数排名前100名的2015年应届高考录取新生,凭录取通知书和本人身份证及复印

件,可领取感恩礼品一份。

此外,据迎驾贡酒总经销处工作人员介绍,举办庆贺宴的2015年应届高考毕业生,迎驾贡酒推出了买一送一的优惠活动,此次活动的产品包括:迎驾金星、迎驾银星、四星、迎驾珍品。活动详情可咨询平顶山市迎驾贡酒总经销处,礼品领取地址:湛河区茂源街25号。★ (武秋红 王建党)

北京大兴端掉一假酒窝点 查获假冒品牌酒两千瓶

本报讯 近日,北京市大兴区食药监局等部门联手端掉隐藏在黄村镇前辛庄村的一个制造假冒名牌白酒的黑窝点,现场查获非法生产的假冒“海之蓝”等品牌白酒2000瓶。

当天,大兴区食药监局、区公安分局、区城管、黄村镇政府等多部门出动执法力量160余人,执法车15辆次,搬家公司车2辆,联手端掉了位于黄村镇前辛庄村的一

个制造假冒名牌白酒的黑窝点,查获非法生产的假冒“海之蓝”“天之蓝”“泸州老窖”酒2000瓶,查封散装原料白酒28桶共计1250公斤,此外还查获灌装机、打码机、气泵等设备,以及包装箱300个。

经查,该窝点用低劣散装酒及12元一瓶的“绵竹大曲”勾兑品牌白酒,执法人员依法对涉案物品进行了查封和取缔。该案目前还在进一步调查之中。(京华)



白葡萄酒为什么会变色? 专业人士:氧化所致

本报讯 近日,家住市区光明路中段的市民杨先生向本报反映,家里买的一瓶白葡萄酒由浅黄色变成了深黄色,黄先生怀疑酒水质量有问题。对此,笔者咨询了专业人士后了解到,白葡萄酒变色一般是因为氧化所致。

“一般情况下,白葡萄酒呈现浅柠檬黄色至金黄色色泽,但经氧化作用后会变成深黄色甚至棕色。”葡萄酒经销商崔先生告诉笔者。未开瓶的白葡萄酒若出现棕色或暗沉的颜色,说明这瓶酒很可能出现了缺陷,并且会持续恶化。然而,颜色并不是唯一可以判断葡萄酒酒质的因素。如果发现白葡萄酒呈现棕色了,为了确认这瓶酒是否已经受到污染或变质,打开葡萄酒之后,可以通过品尝和闻香进行进一步的确定,因为如果葡萄酒受到污染变质的话,那么它的口感和香气都会受到影响的。

据了解,白葡萄酒开瓶后,氧气马上进入酒瓶,并迅速将葡萄酒中的乙醇转化成乙醛。乙醛会促进葡萄酒的变质,从而导致葡萄酒颜色发生变化,发出麻醉剂的味

道,并且影响白葡萄酒原有的香味。白葡萄酒经氧化作用后会变成橘棕色。一般来说,开瓶后的葡萄酒更容易发生氧化,但是未开瓶的葡萄酒也可能发生氧化。其中,软木塞可能是导致白葡萄酒变色的罪魁祸首。一般情况,葡萄酒酒液应该与软木塞保持接触,保证一定的湿度。软木塞如果过于干燥,容易收缩或破碎,破坏葡萄酒的密封状态,从而加速氧化,导致酒液污染。软木塞即使出现了很小的损坏,也会让氧气趁机进入酒瓶,使酒液变质。

“白葡萄酒最好是水平存放,并且酒标朝上。如此一来,瓶中的酒液就可以与软木塞保持接触,保证软木塞的湿度和弹性。此外,白葡萄酒保存的最佳温度是10至15℃。有时候白葡萄酒变成棕色,并不一定是变质了。”崔先生说,“假如你打开一瓶变成棕色的白葡萄酒,还能闻到清新的水果味,这瓶酒可能还能喝。如果你闻到了醋味,或者尝到了苦味,那这瓶酒就不能喝了。”

(武秋红 王建党)

鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店 展示 推荐申报电话:13523265878 0375-2260207

清真 真

摆师傅清真坛子鸡(烧鸡)米线店

本店具有民族特色,已在平顶山经营三十多年,是餐桌和走亲串友的最佳食品。

本店制作的坛子鸡(烧鸡)选用几十种有利于人身健康的中草药和优良柴鸡,采用传统工艺,不加任何添加剂,色鲜味正,肉烂离骨。

另外,本店还有正宗鸡汤米线、热干面。

凡是来本店买过坛子鸡(烧鸡),吃过米线、热干面的新老客户都赞不绝口。君若不信,欢迎前来品尝。

声明

“摆师傅”清真坛子鸡(烧鸡)米线店,已经被国家商标局注册,请您认准看清,谨防假冒!

电话:15836930200 总店:矿工路东电厂路南站牌东附近 分店:东环路综合市场东门南60米

部分“鹰城市民最喜爱的婚(喜)宴酒店”推介:
 豫达未来大酒店 电话:0375-2619999
 马记大酒店 电话:0375-3302222
 金山牛庄酒店 电话:0375-8889288
 全聚德·信阳甲鱼村 电话:0375-3819777
 阿里巴巴餐饮KTV(婚宴) 电话:0375-2861111
 名家明宴 电话:0375-3882277
 秦淮人家 电话:0375-2922277

部分“鹰城市民最喜爱的特色风味名吃店”推介:
 御香斋曹氏带皮蒸羊 电话:0375-2906868
 金牛宴肉馆 电话:0375-2377688
 神农庄园烤全羊 电话:0375-4994369
 银记羊汤烩面 电话:13569598298
 清真摆师傅坛子鸡(烧鸡)米线店 电话:15836930200

QQ群:3112079071 微信公众平台:“鹰城吃喝玩”