

汇源海升下属公司停产

业内人士:“瞎果”是普遍现象

近日,几家大型果汁企业的电话忽然变得很忙。

这缘于在网上迅速流传的一则关于“瞎果”的新闻。文中称,安德利果汁(02218, HK)、汇源果汁(01886, HK)、海升果汁(00359, HK)均从果农手中收购行内所称的“瞎果”,即由于各种原因腐烂变质、或未成熟之前就跌落的水果。有业内人士对《每日经济新闻》记者表示,收购“瞎果”恐怕已为业内“潜规则”。

砀山两家企业遭停产

上述报道中提到的三家企业均为在港上市公司,消息发出当天,安德利停牌,汇源果汁盘中跌逾7%,收盘跌5%,海升果汁平盘。

国家食品药品监督管理总局(以下简称食药监局)紧急开展调查,其新闻稿显示,针对媒体报道安徽省砀山县、江苏省丰县、山东省平邑县的4家果汁饮料生产企业涉嫌使用腐烂“瞎果”加工果汁的问题,食药监局经初步调查发现,山东汇源食品饮料有限公司自2012年12月以来一直未生产果汁。徐州安德利果蔬汁有限公司当日未生产,现场未发现原料水果。

安徽省砀山县更是动作迅速。虽然安徽砀山海升果业有限公司、北京汇源集团皖北果业有限公司现场未发现腐烂水果存货,但砀山县食品安全监管部门已责令两家公司停产自查并对产品进行抽检。

砀山县一位宣传部人士告诉《每日经济新闻》记者,已对两家公司的产品进行了抽样,所抽样品送交国家法定检验机构检验,目前抽检结果仍未出来。但他发给记者一份资料显示,原料输入企业之前,由于装卸、转运等原因,的确存在部分果子局部腐烂情况。因此企业制订了种种制度,对进厂的原料果品采购和质量进行控制。具体程序为:进入果槽的原料,要通过净水冲洗,人工筛选,腐烂果人工去除的程序。

其中,对腐烂果的处理,海升采取“腐烂面积大于原料表面积1/3的扔入烂果口,小面积腐烂部分削除”的做法;汇源则制订了“进入厂内原料车首先由验级员验收,不良果率≥3%拒收(不良果指病虫害和腐烂果、流胶果、机械损伤果、过熟果)”的标准,两个企业的烂果率内控标准均为不高于1%,浓缩果汁中棒曲霉素的含量不高于50ppb(欧盟标准)。

汇源否认使用“变质水果”

《每日经济新闻》记者就“瞎果”一事向汇源果汁求证,其声明称:经核查,公司不存在使用变质水果加工果汁的情况。

汇源表示,公司在收购水果时坚持经过五道关:向果农宣教水果管理知识和收购标准——派员实地考察——进厂检验称重——二道清洗、二道喷淋——分拣筛选,确保进入生产线的水果质量合格。水果加工坚持经过六道关:冷破碎、压榨、过滤、灭菌、灌装、检验,然后才可用于果汁

加工。果汁加工过程中还要层层把关,内外抽检合格后才能进入市场。因此,产品质量完全可控,并称“欢迎广大新闻媒体和消费者通过各种方式包括现场参观对我们实施监督”。

《每日经济新闻》记者同样向安德利果汁及海升果汁求证此事,安德利果汁称,公司正在研究此事,会适时作出回应,但截至记者发稿未获答复。海升果汁同样未有回应。

业内“潜规则”?

“瞎果”并不代表就是腐烂的水果,但显然品质不高。前述报道指出,“瞎果”是2角一斤。果汁厂收购这些品质不高的水果榨成果汁或是浓缩果汁,是为节约成本。

中国品牌研究院食品饮料行业研究员朱丹蓬对记者表示,其实,这是行业内的一个比较普遍的情况,可以说是公开的秘密。“特别是反季节的一些水果,更容易出现这种情况。比如你要在非橙子高产的季节生产橙汁,就可想而知了。”

朱丹蓬称,生产果汁的企业会控制一个

不合格原料的比例,比如说不能超过2%,但具体要看厂家的品牌影响力及其他因素。一般来说,小厂家的危险非常大,大厂家相对会好一些。

一位在国内某知名果汁企业工作过的人士告诉记者,“瞎果”的存在是个普遍现象。“收购环节很难控制得好,尤其是反季水果,需要保鲜冷冻成块后再进行加工,如果第一步就有烂果子混入,后期很难发现。”

中研普华研究员邱明亮对记者表示,

值得注意的是,安德利果汁刚于今年5月完成A股上市环保核查公示,回归A股的步伐渐近。

此前,山东证监局发布关于安德利果汁辅导备案登记受理的公示也披露,安德利果汁已接受国泰君安上市辅导。

按照披露内容,安德利果汁主要内资股东包括安德利集团、Donghua, China Limited、成都统一企业食品有限公司及广州统一企业有限公司。

果汁生产从初级农产品加工成可在超市出售的标准产品,这个过程很复杂,客观讲出现这样的情况无法避免,关键是如何控制在一个符合国家安全标准的限度之内。

他表示,原料水果肯定会有腐烂的情况,但企业在生产之前会有各种处理程序。“关键要看生产成产品之后的检测结果是否达到要求,因为不管用什么样的水果生产出来的产品,最后的检测标准都是一定的,不会随便改变。”(据中国经济网)



链接·相关新闻

“烂果门”催生果汁消费三大疑问

本周,多家国产果汁巨头一道卷入“烂果门”,让社会各界再度关注果汁的食品安全问题。尽管目前国家食药监局仍在部署安徽、江苏和山东等地食药监部门紧急调查事件,但是果汁领域的诸多疑问,还是让消费者感到忐忑。

疑问一:削去腐烂部分能榨出好果汁吗?

资料显示,病原微生物侵入水果会造成其局部溃烂。腐烂过程中产生的有害、有毒物质,肉眼是看不见的。这些有害、有毒物质在食用后会健康产生不利影响,这意味着削去腐烂部分再榨汁,仍会存在安全隐患。

不过,中山大学公共卫生学院营养系蒋卓勤教授对记者说,一般来说水果若腐烂的会产生发酵甚至是酸腐的味道,但若加进酸甜味,腐烂的味道将会被掩盖得难以察觉。“糖精和柠檬酸是两种最常见的用于果汁调色和调味的物质。”

本次被媒体暗访的安徽砀山是国内出名的“梨都”,年产酥梨15亿斤左右,占全国梨子产量的八分之一。在今年3月,曾有学者在学术期刊撰文指“砀山酥梨”冷库贮藏的腐烂率一般在7%~10%,其中由病原菌引起的腐烂是最主要的原因。

但是又该如何杀菌令其符合果汁的卫生标准?蒋卓勤指“这是很容易的事情”。记者了解到,果汁企业可以用“热杀菌”和“冷杀菌”技术进行杀菌。

疑问二:果汁是否真的100%纯果汁?

昨日,记者在海珠区一家永旺超市看到,货架上有来自中外的五六种果汁产品。其中,标示“果汁含量100%”的产品,配料表一般会写使用的是某种浓缩果汁和水;如果是“果汁饮料”,配料表上还会有糖、糖浆、食品添加剂(如维生素C、柠檬酸、食用香精)。

根据我国的规定,果汁饮料的果汁含量不少于10%,而果汁(浆)严格意义是指100%果汁含量的产品,不得同时使用食糖和酸味剂调整其风味。

不过,有业内人士指出,“100%”存在检测上的困难,包括在高价果汁中如果掺入廉价果汁,例如在苹果汁里加入梨汁、葡萄汁,将是比较难检测出来。此外,如果果汁再加入水和糖增加果汁体积,也是难以检测的。

蒋卓勤说,要分辨果汁是否真正天然,可以和自己榨的果汁进行对比。“一般来说,你会发现自己榨的果汁并没有那么‘好喝’,也不会那么甜。”

疑问三:餐饮渠道的果汁有啥猫腻?

事实上,比起烂水果,“香橙果汁”同样让人不省心。昨日,记者在淘宝上搜索“香橙香精”、“玉米香精”,可以搜索到大量结果。一罐1公斤的香橙香精叫价29元,只要按照0.1%~0.5%的比例添加,就可以炮制出浓郁的香橙香气,而实际上要榨一杯纯橙汁需要用3只~4只橙子,两者的成本可相差8倍~10倍。

记者了解到,2010年国家食药监局曾对外征求《餐饮服务单位现榨饮料管理办法》的意见。按照其建议,餐馆中形形色色不实的“现榨”玉米汁、橙汁都被纳入监管范围,一旦餐馆在饮料中放添加剂按作“现榨”最重可被吊销许可证。

根据这份管理办法,现榨饮料果蔬还必须是新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无破损等,采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料,不得声称现榨饮料,也不得使用非食品原料,不得使用食品添加剂。

不过,有关规定在征求意见后,并未传来进一步的消息。(据《广州日报》)