

曝光!这些食品抽检不合格

文/草原全媒·北方新报记者 刘睿

近期,内蒙古自治区市场监督管理局组织食品安全监督抽检,抽取保健食品、饼干、餐饮食品、茶叶及相关制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、饮料等29大类食品1028批次样品,其中检出26批次不合格样品,主要是食品添加剂超限量使用、农药残留超标、质量指标不达标、质量指标与标签标示值不符、微生物污染等问题。

对抽检中发现的不合格食品,自治区市场监督管理局已经责令呼和浩特市、包头市、兴安盟、通辽市、赤峰市、锡林郭勒盟、乌兰察布市、鄂尔多斯市、巴彦淖尔市、乌海市等地市场监管部门立即组织开展核查处置,查清产品流向,督促企业采取下架召回不合格产品等措施控制风险,并对违法违规行为,依法从严处理。

◆食品添加剂超限量使用

鄂尔多斯市准格尔旗浙加都购物广场有限公司销售的内蒙古天旺食品有限公司生产的亿嘉惠粉条,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)不符合食品安全国家标准规定。

◆农药残留超标

锡林浩特市利民菜店销售的梨,克百威不符合食品安全国家标准规定。

◆质量指标不达标

通辽市扎鲁特旗鲁北镇益多多超市销售的扎鲁特旗英子粮油加工专业合作社生产的纯葵花籽油,过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

乌兰察布市集宁区联营商场有限公司超市经营部销售的正蓝旗长虹乳制品厂生产的奶皮子月饼,酸价(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

巴彦淖尔市临河区惠多多综合商店销售的五原县永明食品厂生产的纯粮米醋,总酸(以乙酸计)不符合食品安全国家标准规定、不挥发酸(以乳酸计)不符合产品明示质量要求。

不合格食品



乌兰察布市内蒙古晶丰百旺商贸有限公司分公司销售的内蒙古吉利康酿造有限责任公司生产的老陈醋,不挥发酸(以乳酸计)不符合产品明示质量要求。

鄂尔多斯市华研超市有限责任公司销售的土默特右旗双龙三龙源炒货食品厂生产的原味瓜子,过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

通辽市开鲁县开鲁镇东关开源生活生鲜超市销售的敖汉赫波饮料有限公司生产的杏仁乳,蛋白质不符合产品明示质量要求。

鄂尔多斯市伊金霍洛旗德格吉民族商店销售的内蒙古晶淼饮品有限公司生产的饮用天然水,溴酸盐不符合食品安全国家标准规定。

包头市内蒙古双有绿色农畜产品销售有限公司销售的包头市圣泰科贸有限责任公司生产的包装饮用水,亚硝酸盐不符合食品安全国家标准规定。

通辽市霍林郭勒市双利商贸有限责任公司销售的内蒙古新越食品有限公司生产的老式面包,酸价(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

乌海市悦海嘉合超市有限责任公司人民店销售的内蒙古贵源食品有限公司生产的千里山牌瓜子系列产品,过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

赤峰市宁城县国联超市销售的内蒙古百岁源饮品有限公司生产的杏仁露(植物蛋白饮料),蛋白质不符合产品明示质量要求。

鄂尔多斯市准格尔旗小朱精品水果店销售的土默特右旗双龙

三龙源炒货食品厂生产的原味瓜子,过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

鄂尔多斯市准格尔旗小朱精品水果店销售的土默特右旗双龙三龙源炒货食品厂生产的原味花生,过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

锡林郭勒盟多伦县旺泉水业发展有限责任公司销售的多伦县旺泉水业发展有限责任公司生产的诺尔山泉饮用天然泉水,亚硝酸盐不符合食品安全国家标准规定。

呼和浩特市和林格尔县山村纯净水厂生产销售的山村烟雨包装饮用水,亚硝酸盐不符合食品安全国家标准规定。

呼和浩特市内蒙古华润万家生活超市有限公司销售的内蒙古鲜满缘食品有限公司生产的速冻烧麦,过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。

◆质量指标与标签标示值不符

通辽经济技术开发区宇瑞超市销售的通辽市新通酒业有限公司生产的西粮王酒,酒精度不符合产品明示质量要求。

赤峰市喀喇沁旗大牧场草原特产食品锦山店销售的内蒙古弘坤蒙野酒业有限责任公司生产的蒙野红宝石甜红葡萄酒,酒精度不符合产品明示质量要求。

◆微生物污染

呼和浩特市内蒙古百岁牛食品有限责任公司生产销售的卤羊

肝,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

兴安盟乌兰浩特市家和吉超市信合广场店销售的内蒙古草原朗润食品有限公司生产的手撕牛肉,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

通辽市霍林郭勒振兴路牵越牛肉干店销售的霍林郭勒市牵越食品加工有限公司生产的牵越风干牛肉,菌落总数不符合食品安全国家标准规定。

赤峰市巴林左旗林东东城区志国水产调料行销售的内蒙古明晟食品有限责任公司生产的手撕风干肉干(原味),菌落总数、大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。

呼和浩特市广茂食品有限责任公司生产销售的熏制鹌鹑蛋,大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。

呼和浩特市内蒙古鑫淼水业有限公司生产销售的桶装饮用水,铜绿假单胞菌不符合食品安全国家标准规定。

【名词解释】

◆过氧化值

是油脂酸败的早期指标,主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害,但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。

◆酸价

又称酸值,主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味,严重超标时会产生醛酮类化合物,长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。

◆菌落总数

是指示性微生物指标,不是致病菌指标,反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标,将会破坏食品的营养成分,使食品失去食用价值;还会加速食品腐败变质,可能危害人体健康。