

政策·法规

★ 我国茶饮料行业标准已实施

我国茶饮料行业标准已经出台,并于今年6月1日起正式实施。

这项茶饮料行业标准历时3年的讨论、修改,对茶饮料的定义、分类、技术、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输贮存等做了详尽的规定。该标准部分指标为强制性的。强制性指标的第一条就是不得使用茶多酚、咖啡因为原料调制茶饮料。据了解,美国也有相同的规定。茶饮料产品的理化指标是标准中大家最为关心的部分,直接关系到企业产品的改造、开发等。其中茶多酚、咖啡因、二氧化碳气、果汁、蛋白质及食品添加剂的含量均为强制性指标,总酸、pH值则为推荐性指标。

现在,标准中明确规定:茶汤饮料应标明“无糖”或“低糖”;花茶需标明茶叶类型;淡茶型需标明“淡茶型”;果汁茶饮料应标明果汁含量;奶味茶饮料应标明蛋白质含量。

据了解,国家质量技术监督局今年极有可能将茶饮料列入抽查产品,其执行标准就是即将实施的茶饮料行业标准。对于大大小小的茶饮料生产企业来说,及早做好准备,严格按标准调整生产,方能在市场上占据先机,站稳脚跟。

★ 健康相关产品命名有规定

卫生部最近制定了《健康相关产品命名规定》,对食品、化妆品、涉及饮用水卫生安全和消毒产品等健康相关产品的命名,作出详尽规定。

根据规定,食品、化妆品、涉及饮用水卫生安全和消毒产品等健康相关产品的命名必须符合以下原则:符合国家有关法律、法规、规章、标准、规范的规定;反映产品的真实属性,简明、易懂,符合中文语言习惯;名称由商标名、通用名、属性名组成,器械类产品名称还应当有产品型号。

商标名、通用名、属性名、产品型号必须符合下列要求:商标名应当符合国家有关法规的规定,一般采用产品的注册商标;通用名应当准确、科学,可以是表明主要原料、主要功效成分或产品功能的文字,但不得使用明示或暗示治疗作用的文字;属性名应当表明产品的客观形态,不得使用抽象名称;产品型号应当反映该产品的特点,如材质、体积、容量、先进程度等。

规定指出,健康相关产品命名时禁止使用下列内容:消费者不易理解的专业术语及地方方言;虚假、夸大和绝对化的词语,如“特效”、“高效”等;庸俗或带有封建迷信色彩的词语;已经批准的药品名;外文字母、汉语拼音、符号等。

★ 进出口食品标签有新规

国家出入境检验检疫局于2001年2月发布消息,2001年4月1日起正式施行《进出口食品标签管理办法》,凡进出口食品标签必须事先经过审核,取得《进出口食品标签审核证书》;进出口食品的报检人向检验检疫部门办理报检手续时,必须提供《进出口食品标签审核证书》,否则检验检疫机构将不予受理报检。

食品标签是指食品包装容器上或附于食品包装容器的一

切附签、吊牌、文字、图形、符号或其他说明物。食品标签标注的基本内容包括:食品名称、配料表、净含量及固形物重、制造厂商、日期标志、产品标准号及贮藏指南等。按照我国有关法律的规定,在我国流通领域销售的进出口食品必须附有正式中文说明的食品标签。

检验检疫部门就此提醒有关从事进出口食品生产、经营的外经贸企业和单位,应及时向当地检验检疫机构办理食品标签申请手续,以尽早取得《进出口食品标签审核证书》,确保进出口食品届时顺利地报检通关。(华文)

★ 二十项绿色食品产品标准发布实施

据中国绿色食品发展中心科技处消息,绿色食品玉米、大米等二十项绿色食品产品标准已经被农业部审批为中华人民共和国行业标准,并于2001年4月1日起实施。

在农业部市场与经济信息司的指导下,中国绿色食品发展中心组织农业部食品质检中心(佳木斯、济南、武汉、上海、湛江、石河子)、农业部乳品质检中心、新疆农垦科学院特产所、中科院沈阳食品监测中心等绿色食品委托质量监督机构以及中国农科院、中国农业大学的部分专家和教授于1996年开始制定这批标准。编制组经过调查研究、收集资料和试验论证,于1997年~1998年间提出编制标准草案(征求意见稿),在分别征求了生产单位、主管单位、科研单位、大专院校、检验单位的意见之后提出了标准草案的送审稿。

评审专家认为,绿色食品大米、玉米、花生(果、仁)、小麦粉、白砂糖、鲜梨、鲜桃、猕猴桃、柑橘、哈密瓜、葡萄、黑打瓜籽、食用红花籽油、番茄酱、白酒、植物蛋白饮料、果汁饮料、水果、蔬菜脆片、果脯、酱腌菜等20项产品标准,提出的技术要求合理,试验方法可靠,具有科学性、适用性。标准的实施对提高产品品质和调整品种结构、加强绿色食品质量监督、促进绿色食品质量提高具有十分重要的作用。

据悉,这20项绿色食品产业标准已报国家技术监督局备案并由中国标准出版社出版。(冯洁美)

★ 整顿规范市场秩序,食品行业是重点

当前,在全国深入展开的整顿和规范市场经济秩序活动中,由于食品行业假冒伪劣产品直接危害人民切身利益和身体健康,社会反映最强烈,被列为整治范围的重点。

建立规范的市场经济秩序是建立社会主义市场经济体系的重要内容之一。近年来,针对一些领域市场经济秩序混乱的突出问题,党中央、国务院采取了一些重大措施,取得了明显成效。但市场经济秩序混乱的状况还没有得到根本扭转,某些方面和领域还相当严重。据有关调查显示,假冒伪劣商品每年造成国家税收损失高达250亿元左右,某些被假冒严重的企业,假冒商品占其市场份额甚至接近100%。在我国食品行业,从国酒茅台、五粮液、名烟中华、红塔山到其他一些稍有影响力的品牌产品,都有被假冒的经历,守法经营企业深受其害。近来,各地又相继发现“毒大米”、“毒瓜子”、“毒油”、“毒饼干”等有毒食品。假冒伪劣商品几乎无处不在,不仅品种多、数量大、范围广,而且呈蔓延之势。造假者无视国法,谋财害命,为群众深恶痛绝。

今后,国家将对重点商品、重点市场、假冒伪劣商品充斥的集散地进行集中整治。同时,对那些涉及面广、数量大、危

害严重、影响恶劣的案件一查到底;对违法团伙,要“打狼、打痛、打死”,斩草除根,以尽快建立和完善全国统一、公平竞争、规范有序的市场体系。(吴俊)

市场·信息

★ 美国国际食品加工展览会(IEFP)

据美国包装机械制造协会(PMMI)总部消息,2001年美国拉斯维加斯包装博览会将于9月10~12日在美国内华达州拉斯维加斯的桑梓会展中心举行。

2001年包装交易展的规模将超过以往任何一届。目前已有六百余家参展商预定了367,475平方英尺的展会面积,美国包装机械制造协会(PMMI)现仍在接受预定会展场地的申请。协会预计2001博览会将售出展会场地总计超过400,000平方英尺,参展商超过1999年的731家。

据美国《交易展周刊》介绍,拉斯维加斯包装博览会之所以能够成为世界五十大交易会之一,在于其不断吸收富有创新精神及设备制造厂商参展,并展示大量新产品。由此吸引来自北美、南美、亚洲和欧洲的大批买家。另外,此次包装展将专门举办题为“2001年拉斯维加斯包装解决方案”的研讨会。(缪惟民)

★ 美国包装机械制造协会在沪揭牌

2001年3月6日,美国包装机械制造协会(PMMI)在上海举行PMMI中国办事处的揭牌仪式。PMMI董事长Bernard M. Mcpheely先生、会长Charles D. Yuska先生专程来沪主持仪式。

PMMI成立于1933年,现有会员近500家,均是美国和加拿大的包装机械及包装加工机械的制造商,其宗旨是成为世界包装业资源的主导者,并致力于改善、领导全球的包装领域,为其会员、用户、政府和社会大众提供各种信息、培训及服务。

PMMI这次在中国设立办事处,主要是为其会员公司进入中国市场,参与中国经济发展提供咨询及便利,自去年7月试运作以来,PMMI中国办事处在中国包协和各地方包协的大力支持下,积极开展工作,协调组织了300多位中国企业家和包装业同行去美国考察了美国包装行业,拜会PMMI总部。目前,PMMI中国办事处与众多的我国包装企业建立了良好的关系,并正在建立信息库,让更多的会员来了解中国,了解中国的市场。据了解,目前已有好几家PMMI的会员单位正在积极考虑在华东地区开办合资、独资企业,寻求经销代理或设立公司办事处。

记者还获悉,作为世界上颇有影响力的国际Packexpo,包装展的主办单位,PMMI也有意在时机成熟时在中国境内主办或协办国际包装展,同时,其每年都组织会员单位来中国参加国际包装展。今年,他们组织了30多家企业来上海参加由香港展览服务有限公司主办的“第七届中国国际包装及加工科技展”,届时PMMI还将主办一天的技术讲座。

随着中国进入WTO的日期临近,中国经济将愈趋全球化,愈来愈多的PMMI会员公司看好中国,会来中国参与我国经济的发展。(缪惟民)

★ 方便食品加工设备应发展

根据《机械工业高技术产业化重点领域及重点产品发展指南》,近期我国要重点发展部分新型方便食品加工技术与成套设备。

居民主食中成品、半成品食品比重的高低代表一个国家工业化、现代化水平。优先发展方便食品已成为各国食品工业的发展趋势。我国从1981年开始引进设备生产方便面,近20年来,随着人们生活节奏加快,各种方便食品被广泛接受,方便食品年增长速度超过20%,生产设备年销售额达20余亿元。目前我国方便食品加工业处于成长阶段,发展潜力巨大。

近期国内该领域技术设备发展重点主要是对已掌握的食品成型、真空低温/常温脱水、喷雾干燥成套技术、冷冻脱水、速冻方便食品加工设备,进行各种类型方便食品工艺的成套设备国产化、规模化。重点项目是建立连续真空低温压榨方便食品生产线示范工程,速冻方便食品生产线示范工程,支持几个生产单机的方便食品机械制造企业生产成套设备,2~3年内具备生产线设计、设备制造的总体能力。(史天舒)

★ 国内添加剂短缺品种

食品添加剂产业要实现大的发展,必须在生产技术的改进和新产品的开发上下功夫。从食品工业长远发展考虑,应加强国内短缺品种食品添加剂的产业化,实现自给自足。据有关专家认为,以下品种的食品添加剂在国内属于短缺品种,应该大力发展。

单甘酯 采用分子蒸馏生产的、纯度在90%以上的一种新型防腐剂,其抑菌效果不受pH值的影响,对革兰氏菌、霉菌、酵母都有极强的抑制能力。与苯甲酸钠、山梨酸钾混用,有增效作用。目前国际上已经商品化;我国已有单位开发,但还未见生产报道。

纳他霉素 防腐效果好,可用于果汁原浆、调味浆料、糕点、月饼等方面。国内现少量进口,预计今后用量将增加。目前国内没有生产及研制的信息。

烯琥珀酸淀粉酯 淀粉与烯琥珀酸酐反应制取的一种乳化的增稠剂,安全、可降解,适用范围广。我国没有生产。

海藻糖 是优良的干燥剂和保鲜剂,还是一种功能性低聚糖,很有开发前途。我国目前处于研究阶段,应加大开发力度。

卵磷脂 是优良的乳化剂,又是优良的营养品。市场潜力大,世界需求量10万t/年,美国年耗量4.2万t,我国约需1万t/年。国内有数个小厂生产,规模不大,大部分从美国、德国、加拿大进口。

其他如TBHQ、山梨酸、有机酸甘油酯、丙酸及其钙盐、低聚果糖、三氯蔗糖、迷迭香、赤藓糖醇等品种,都是目前使用广泛、效果优良而我国生产量少,甚至有的是空白的食品添加剂。(雨田)

★ 冻干食品的新发展

冻干方便面。不仅调料是冻干的,而且面条也是冻干的,还按营养搭配足量的冻干蔬菜。

冻干汤料。用冻干的调味品、蔬菜、鸡蛋等合理搭配,即冲即食,方便可口。

粉末蔬菜。冻干技术与超微粉碎技术相结合,把各种蔬