今年中秋:礼品选择多元化

民俗云:“八月十五月正圆,中秋月饼香又甜。”一年一度的中秋佳节将至,城市、乡间的月饼市场顿时火暴起来,纷纷打出了精彩纷呈、价位不一的月饼广告。生产什么月饼,吃什么月饼,给老人、朋友送什么月饼,消费者如何挑选适合自己的月饼,工商部门怎样才能管好月饼市场,也就成为了时下食品消费中的热点话题。

消费者:消费理念多元化

几天前,家住应天花园对面的宋老太太收到了在深圳打工的儿子寄来的一个礼品盒,打开后,老人乐了起来,原来是一盒精美的月饼。“不图儿女买的月饼多贵重,只求在过节时想着我这个娘就中。”老太太高兴地说。在众多的农村老人中,像宋老太太一样,在过中秋节时最大的希望就是收到儿女们寄来一盒月饼,不管价格多低,不管味道如何,只想得到儿女敬老爱老的一份孝心。

家住解放新村的小朋友飞飞却盼望在中秋节能收到舅舅寄来的那份特殊的月饼。去年他打开月饼的包装盒,里面除了有4个甜美的月饼外,还有一个小机器人、一个漂亮的芭比娃娃。家住归德小区的白先生近日经常到附近的食品超市转悠,原因是朋友在中秋节结婚,要挑选一些品位高、能看上眼、“有附加值”的月饼,作为新婚礼物送给朋友。同样过一个中秋节,城乡的差别、年龄的差别、需求和目的的差别,使得城乡群众的消费观念呈现多元化态势。今年中秋节,月饼也不再是节日礼品的主角。

前日,笔者来到一家超市,超市王经理说,往年中秋节前,月饼专柜数量最多,今年他们根据商品的销售情况,把一些饮料、牛奶、巧克力、糖果、烟酒等都摆到了促销区,这主要是因为现在人们的中秋节消费更加多样化,顾客越来越追求礼品的新颖和时尚。现在市民的节日消费趋向理性化,讲究实用。为适应市场的这些变化,都在礼品的货源组织上增加了新内容。

中秋节是个礼尚往来的节日,送亲朋、送老人、送孩子礼品,范围早已超出了月饼、营养品等食品,而是更多地向其他领域延伸,比如服饰、化妆品、工艺品、家居饰品等都已成为热点。为了吸引送礼的顾客,各商场竞相引进大量礼品盒装商品,不同品类的专柜也忙着上新包装,把普通的商品装进漂亮的礼品盒,立刻就有了不一样的意义。

中秋节送月饼及其他礼品是人情味的体现,尤其是晚辈送长辈礼品,更是孝心爱心的表达,这是件好事。但是,送礼要适度,消费者还应像往年一样排斥月饼的过度包装、过度礼品化的不良消费风气。

商家:更加注重品牌文化

尽管距中秋节还有一段日子,但“月饼大战”的硝烟已开始在商家中弥漫。与往年相比,今年我市月饼市场销售呈现出增长的态势。据了解,今年我市月饼销售总量有望达到10%的增幅。

这几年我市名代、广安、杨氏等企业的多种产品先后被评为最佳品牌、最佳口味食品,这几家月饼生产经营企业更加注重自己的品牌营销,都利用自己原有的食品品牌优势,加大月饼市场的品牌开拓力度。河南省食品工业办公室主任陈振杰说:“月饼生产经营者要想占有市场,品牌策划要创新,要迅速提高自己的品牌知名度。还要打造月饼的文化内涵,越有文化内涵,销量就会越好。”

工商部门:经营规范待出台

今年,新的《食品安全法》和《食品安全法实施条例》刚刚出台实施,新法规定,食品生产者、经营者按照法定条件必须首先取得食品生产许可证或食品流通许可证。

另外,新法还规定,相关部门要尽快出台新的统一的食品标准,来代替口径不一、种类繁多的食品标准。目前月饼的新生产标准仍未出台,《食品安全法》对食品添加剂、预包装食品、散装食品的经营都有规定,这些都与月饼生产经营息息相关,目前还未有统一的、细化的操作规范出台。因此,月饼市场的消费安全隐患不得不令消费者关注。省工商局下发文件要求全省工商系统加强对月饼市场的专项执法检查,着力整治月饼经营中存在的质量不合格、过度包装、搭售其他商品等损害消费者合法权益的突出问题,严把市场月饼质量关,同时加强对不合格退市月饼的跟踪监管,有效防范月饼经营中的安全隐患。

(阿 洁)

今年月饼涨价约一成 月饼“涨迎”中秋

近期,中秋月饼开始大规模上市,虽说距中秋佳节还有一段时日,但这并不影响月饼们迫不及待地与市民相见,一场月饼大战悄然拉开帷幕,涨声一片。

记者了解到,随着各种原材料价格上涨,月饼价格也水涨船高,涨幅约一成。据多家月饼生产厂家介绍,今年国家实行了新的《食品添加剂使用标准》,常吃的白莲蓉馅、栗蓉馅、杏蓉馅,以往允许添加一种食品级“漂白”改良剂,但新标准删除了这种添加剂,今年不能再使用,这将使白莲蓉馅月饼掰开后不会像往年看上去那么白了。同时,由于月饼上游各个环节全面涨价,白糖、莲子等原材料价格上涨10%至15%,加上劳动力和运输成本的上涨,月饼价格的上涨自然也是不得已而为之。

“物价一直处于上涨状态,大部分物品价格只涨不跌。像面粉、食用油、糖等各种原材料普遍上涨,劳动力和运输环节也涨价,月饼涨价的事实,广大市民已经见怪不怪,似乎早已作好了心理准备。”正在某超市为其生产的品牌月饼促销的张女士说。

本报记者 皇甫亚丽

“三无”产品风险大 网购食品需谨慎

目前,随着网络购物的日益火暴,通过网络就能买到各地美食。但食品与人体健康密切相关,近日,山东省济南市消协发出消费警示,网购食品一定要谨慎。

济南市消协提示,消费者在网购食品时,应注意食品的标签说明内容,如生产日期、保质期、配料表、厂名、厂址、QS标志、生产许可证编号及产品执行标准,尽量选择在标签上标注以上内容齐全的食品和距生产日期近的食品,并注意其中配料表标注的内容和产品名称是否一致。

同时,购买一些无中文标示的食品要慎购,因为未经检验、检疫以及有关部门审查的进口食品存在较大风险。

此外,经营性网站应有工商部门颁发的电子营业执照,消费者可在网站底部点击查询,如果没有就应慎入。消费者在购买产品后要保留好有关证据,宣传材料可通过截图等方式保存下来,一旦发现广告宣传与实际不符,可向消协投诉或向有关工商行政部门申诉。

据新华网

■专家支招

专家教你如何挑选和保存月饼

消费者购买月饼时需注意检查包装的完整性,观察包装盒的明显位置是否标明产品的真实属性,是否按用量大小的顺序标明所有原辅材料,标明色素、香精、防腐剂、净含量、配料表、厂名、厂址、产品执行标准号。同时还要关注生产日期和保质期,以免购买到过期产品。

在感官的鉴别上,可从色泽、形状、组织、滋味等方面入手。色泽上,优质广式月饼表面金黄色,底部红褐色,火色均匀,皮沟不泛青,表面有蛋液及油脂光泽。

形状上,优质月饼块形周正圆整,薄厚均匀,花纹清晰,表面无裂纹,不露馅。

组织上,优质月饼皮酥松,馅柔软,不偏皮偏馅,无空洞,不含杂质。

滋味上,优质月饼甜度适当,皮酥馅软,馅料油润细腻、不黏,气味清香无异味。

那么如何保存月饼呢?目前,市场上月饼的保质期一般在45天至60天。当气温超过30℃时,未经过单个包装的月饼存放时间一般不超过7天。至于鲜肉、鸡丝、火腿等馅的月饼,还是随买随吃较好。

月饼一时食用不完时,可采用以下方法保存:将月饼放进洁净的食品袋内放入冰箱的保鲜柜内储存;硬式月饼可放入纸盒内储存,保存10多天不会变坏。月饼含有丰富的油脂和糖分,受热受潮极易发霉变质,即使是小包装的月饼也要放在低温通风处。

食用月饼也有讲究,不同口味月饼的食用顺序为:咸甜月饼同食,应该先吃咸的,后吃甜的;咸、甜、辣等不同口味的月饼同食,应按鲜、咸、甜、辣的顺序吃,味美可口。

配热不配冷:月饼富含脂肪,吃时不宜配冷饮,否则会引起腹泻。最好泡一杯热茶或备一杯开水,边吃边饮,一则可以止渴,二则能去口中异味,使月饼更加爽口。

月饼与茶的搭配用法:吃月饼时最好饮茶,这样既有助于消化,解油腻,又能增添品尝时的乐趣和气氛。一般来说,吃甜味月饼饮花茶最好,有香甜兼收之妙;吃咸味月饼饮乌龙茶或绿茶为佳,有清香爽口之感。 据新华网

本版由生活服务部主办