

看包装辨颜色 挑选粽子有窍门

专业人士建议市民从正规渠道购买;我市抽检粽子127批次,1批次不合格



又到粽叶飘香的季节,我市多家超市纷纷设立专柜销售;在网络平台上,鲍鱼粽子、瑶柱虾仁粽、小龙虾等口味吸人眼球,榴莲冰心粽、冰皮燕窝粽成了“网红”。

市食安办借助本专栏提醒市民,应当选择正规渠道,购买具有清晰标识的粽子产品。

记者 高金环 通讯员 刘伟程 黄煜



挑选注意事项

1 包装袋若破损易变质

挑选时,市民要注意观察包装袋是否有破损、漏气或涨袋等现象。这是因为粽子的尖角容易刺破软包装材料,一旦破损,易造成细菌侵入从而引起粽子变质。新鲜粽子、速冻粽子的粽叶应包裹完好,粽体应形状完整,无露米、变形现象,粽线捆扎松紧适度。

2 外包装标识查看保质期

市民注意观察粽子外包装是否有印刷清晰的厂名、厂址及生产日期和保质期等。专业人士提醒,新鲜粽子的保质期很短,建议尽可能挑选出厂时间较近的。

3 粽叶颜色发黄属正常

一般情况下,墨绿、黄绿、淡黄都是正常的。粽叶过度鲜绿,反而不真实自然。粽叶经过高温蒸煮后绿色会褪去一些,略发黄,属正常现象。

4 粽子不容易煮熟煮透

很多含有杂粮或杂豆的粽子,需要较长的蒸煮时间才能煮熟煮透。冷粽子因淀粉返生、脂肪凝固等原因,不宜直接食用,否则影响粽子的口感及风味。特别是肉馅粽子等含油脂较高,更应当煮熟煮透后食用。煮制时间可参考产品包装上的说明。

5 吃剩的粽子沥干后才能放冰箱

粽子分新鲜粽子、速冻粽子、真空包装粽子,根据所购买的粽子类别,采用不同的存放方法。

新鲜粽子每次要少量购买,即时食用,食用剩余的粽子应及时冷藏或冻藏。需要提醒的是,吃剩下的粽子要等粽子的温度退去和沥干水分才能放进冰箱,因为粽子有温度和湿度是很容易发生变质和发霉的。真空包装的粽子开袋后同样需及时冷藏或冻藏。

链接

我市抽检粽子合格率99.21%

为保证市民买得放心、吃得安心,近日,市食安办组织第三方检测机构抽检粽子127批次。抽检活动涵盖所有环节,抽检结果显示,“粽子”专项监督抽检127批食品样品,检出1批次食品样品不合格,合格率99.21%。其中流通环节32批,1批次不合格;生产环节19批、餐饮环节56批、网络环节20批全部合格。

厦门市思明区莲前东路1198号厦门新华都购物广场有限公司前埔店销售的标称郑州市惠济区天河路中段河南全惠食品有限公司生产的“三全”金丝蜜枣粽,1批次检出大肠菌群超标。

近年来,有外地媒体报道,相关监管部门发现有不法商家为延长粽子保质期、卖相好看且不沾粽叶,就在粽子里非法添加硼砂。据思明公安分局治安大队安治弦警官介绍,硼砂属于严重危害人体健康的有毒有害物质,国家明令禁止添加在食品中,一经检测发现,加工者将以生产加工有毒有害食品罪入罪,面临刑事处罚,切勿铤而走险,以身试法。



想了解更多食品安全科普知识,请扫二维码,关注“食安厦门”微信公众号。

关注“食安厦门”或登录厦门市市场监督管理局网站(<http://www.xmcsjg.gov.cn/>),市民可查询全市粽子的监督抽检情况。

DESIGNED FOR CHINA

32周年庆

6.16-6.18

五缘湾海天广场·红星美凯龙

32th

爆款秒杀

M 红星·美凯龙 MACALLINE

提前下定享返现

“豪礼”任性砸

端午粽礼免费送

领券享“巨额”优惠

顾家家居功能椅

¥1499

标价2998

摩恩
淋浴花洒套装15132H

¥1249

标价3999

TATA木门

TATA木门 @038瓷白

¥1449

标价3666

奥普集成吊顶

¥1399

标价2369

官方微信

五缘湾海天广场·红星美凯龙

地址: 湖里区钟宅路与环岛干道交汇处 (五缘湾海天广场·红星美凯龙)

贵宾热线: 6027777