

花生切开“体检” 黑米滴醋“鉴真”

首批市民探访团走进早龙早餐工厂,感受从源头到销售终端筑起的食安防线

早龙
早餐提质升级
邀您探访后厨
特别策划
主办:厦门早龙食品有限公司 厦门晚报社

探访早餐生产车间,感受现代化生产作业;围观原料及成品样品检测,学习实用小技巧;“检阅”早餐原料,发现和自家用料同品牌……9月13日,由厦门早龙食品有限公司(以下简称“早龙公司”)与本报共同策划的“走进早龙早餐生产基地,感受早餐工程提质升级”活动迎来首批市民探访团。15名市民走进早龙公司位于同安的早餐生产基地,探访早餐的生产全流程,近距离感受早龙早餐工程产品提质升级的成果。

文/记者 吴佳
图/记者 陈立新



早龙早餐原料选材严格。



工作人员切开花生检查有没有病斑、长芽。

提醒

第二批市民探访团 计划下周六出发

第二批市民探访团拟于9月23日(下周六)出发。主办方提醒,下周,工作人员将陆续电话通知报名第二批探访的市民,请已经报名的读者尽量保持电话畅通。市民探访团早上9点左右在厦门日报报业大厦一楼大厅集合出发,大致12点前回到集合点。



市民探访团参观生产车间。

进车间 穿衣戴帽流程严格 地板操作台干净整洁

佩戴一次性帽子及口罩,穿上鞋套及防尘服,跟随工作人员清洗并烘干双手,走过规定通道在风淋室进行除尘……一系列准备完成后,市民探访团才得以进入生产车间。“工作人员每次进入车间,都需要完成这些步骤。”生产车间负责人介绍说。

车间内,穿戴整洁的工作人员在各自生产线上,有条不紊地忙碌着。“我进来后第一关注点就是地板,然后是机器及操作台面,没想到这么干净整洁,以后买早餐更放心了。”探访团成员曾女士说,“自己在家做饭,也会不小心弄撒食材,人又在地板上走来走去,看卫生管理是否到位,地板就是很直观的表现。”

曾女士告诉记者,她从高中开始吃

早龙早餐,之后在集美工作,单位附近很多早龙早餐车,餐品丰富。“我一直希望看看每日入口的早餐是怎样生产的,很感谢主办方策划这次活动,希望以后多多组织类似活动”。

“夜间生产、半夜组货、凌晨送达、清晨销售,为了保障餐品新鲜度,早餐产品从生产出来到供应上早餐车,间隔时间都不长,当天未售完产品也要全部回收并销毁。”早龙公司相关负责人介绍,为了保证每日数十万份品类繁多的餐点能够在清晨到达各个餐车售卖点,公司在收取早餐车订单后,按订单中几十种产品预先组货打包好,通过具有保温功能的配送周转容器,用100多部运输车直接送到每部餐车营业点。

探仓库 精心挑选食材原料 特设空调房存放豆类大米

“大家目前所在的仓库面积约1300平方米,不过这只是其中一部分,早龙厂区共有6个存放原料的仓库。”仓管员边介绍边拉开一扇铁门,一股凉意立刻袭来,出现在众人眼前的是整齐堆叠的袋装豆类、大米等。“这间空调房温度常年保持在25℃左右,专门用于存放对湿度、温度、光照要求比较高的原料,比如豆类、大米等,可以有效避免原料发芽、霉变、长虫等”。

“这个牌子的蛋糕粉我家也用,很不错的。”刚进入仓库,市民卢女士就弯腰细看食材包装。她告诉记者,闲暇之余自己也喜欢烘焙,所以熟知哪个牌子的蛋糕粉更好。“从原料及生产来看,早龙做

早餐确实很用心。”卢女士的话获得多名探访团市民的赞同。欧先生表示,走一圈下来发现早龙选择的原料都是“牌子货”,让人心安。

在参观原料仓库时,仓管员还详细介绍,早龙的豆浆选用源自东北黑土地非转基因大豆;黑米粥则严选未被提取花青素的黑米;花生原料限定辽宁、河南产区供应(黄曲霉素不超国标限值);米制品系列严选产地直供大米;早餐饮品、粥、面米制品、烘焙食品全系列产品100%使用白砂糖,坚持不添加代糖、香精、色素;采用牛奶奶油制作的面包蛋糕系列,牛奶奶油不含人工反式脂肪酸,易消化,不累积,虽然成本较高,但更健康。

观检测

用白醋检测黑米花青素 探访团市民感慨学到了

除了现代化生产车间及“空调房”仓库,早龙公司还配备了完善的信息中心、研发中心、检测中心。面积超过200平方米的检测中心内,陈列着各式各样的专业检测设备,可以完成40余项检测项目,包括检测盐度、糖度、蛋白质等指标,快速检测农产品亚硝酸盐、二氧化硫、农药残留等。

市民到访时,理化检测区的检测人员正在为当天的成品留样及原料样品做“体检”,其中一项是在测试糯米、珍珠米等的运动粘度。“运动粘度数值越高,做出来的粥越稠,早龙的饭团、寿司、粥品等都会使用这些原料,所以每批都要抽检。”检测中心工作人员说。

一盘切开的花生仁及一滴滴紫红色的液体引起市民探访团围观。工作人员介绍,切开花生是为了检查有没有病斑、有没有长芽,而紫红色的液体是在检测黑米是否被提取了花青素。“如果黑米被提取了花青素,就会丢失相应的营养价值。检测方法很简单,大家在家里也可以操作。取出一粒黑米,将白醋滴在上面,静置大致10分钟,如果有紫红色素溢出,基本可以判断是未被提取过花青素。”“学到了,回家就试试。”探访团成员纷纷表示。

市民随后参观了微生物检测区。据介绍,该区域主要是对原料及成品的卫生指标按规定频率进行抽检,确保产品的卫生指标符合食品安全要求。

在检测中心,探访团还发现了一间“感官品评室”。“按规定,一款产品每天需要留样2份检测,目前早龙早餐日均生产60余款产品,所以我们感官品评小组每天需要品评120多个早餐样品,确认其风味、口感是否符合标准。”工作人员说。

此外,早龙相关负责人表示,早龙生产的所有早餐产品均采用全密封包装,从生产、检测的严格管理,到产品运输、销售过程,公司从源头到销售终端,筑起一道食安防线。

市民探访团参观检测中心。

