

糕点托成食品安全消费盲点

中西式蛋糕、面包现在越来越多地进入家庭消费。细心的消费者发现，各面包店自制的糕点花样繁多，其外面都少不了一个小小的糕点托。然而，糕点托是否符合卫生指标，是否能微波加热，却是不得而知的事情。近日，北京商报记者暗访发现，糕点托直接烘焙的现象比比皆是，然而专家却告诫：糕点托加热不得超100℃，否则会产生安全隐患。



现象：纸托与糕点同加热

北京商报记者走访京城多家焙烤食品店发现，不少纸质糕点托都与糕点一起进行烘焙。

在天坛附近的一家面包坊，北京商报记者发现，其出售的“乳酪宝岛”，糕点本身和糕点托已经粘连，在剥掉糕点托时，一些糕点残渣仍牢牢扒在糕点托的内壁上。店员表示，这是由于糕点托和糕点一起在烤箱里加热过的缘故。

同样，该店出售的“海盗船”以及金凤成祥的芝士热狗等，均是将糕点托和糕点一起烘焙。交道口附近一家金凤成祥出售的芝士热狗，其溢出糕点托的部分竟然挂在了糕点托的外壁上；并且这种现象北京商报记者在农光里附近的金凤成祥也有发现。店面负责人表示，这是由于糕点托和芝士热狗一起烤，糕点受热膨胀溢出遇冷后所致。

但是也有例外。劲松南路附近一家金凤成祥的负责人介绍，店内出售的香熏鸡肉卷是烤熟之后才放进糕点托的。

“都能在烤箱里一起烤，微波应该没问题的。”问及糕点托能否微波加热，北京商报记者走访的几家味多美、金凤成祥及好利来等店面，店内负责人员有的表示，糕点托可以进行微波加热，但时间不宜过长，应控制在1分钟以内，最好用小火加热。

而同样询问能否微波加热，有的店面人员表示含糊。在地安门外大街旁的一家面包坊，店内几位工作人员之间互相询问，最终也没给出一个明确答复。

店方：正规渠道进货耐高温

对于在各店得到的含糊回答，北京商报记者电话向北京好利来企业投资管理有限公司、北京金凤成祥食品有限责任公司和北京味多美食品有限公司的相关负责人员询问

“纸质糕点托是否耐热”，得到的答复是一致肯定的，三家企业均表示糕点托是集团统一采购，均从正规渠道进货，并有相关认证，不耐高温的绝不会用于焙烤。

而当北京商报记者对此前有店员对此含糊表达提出“公司是否对员工进行过相关知识培训”的问题时，三家公司的相关人员均采取回避态度，或是岔开话题，或是表示“相关业务负责人出差开会，无法提供具体信息”。

专家：糕点托加热莫超100℃

对于糕点托能否进烤箱以及微波加热，国际食品包装协会秘书长董金狮表示，一般焙烤食品选用糕点托的材质为淋膜纸，其最高加热温度不可超过100℃，而目前用于焙烤制作蛋糕等糕点的烤箱温度要在200℃-500℃，远远高于100℃，故而不能与糕点一同进行焙烤。

至于能否微波加热，董金狮明确表示，淋膜纸糕点托也不可同糕点一起微波加热，因为淋膜纸在高温下会释放出有害物质，危害身体健康。

将淋膜纸糕点托和糕点一起烘焙存在安全隐患，但单独将糕点烤熟并稍微散热之后再放入糕点托，却是可取之策。董金狮提醒焙烤食品企业，糕点用纸、烘烤用纸等，其安全问题往往容易被忽视，一般批发市场的油纸在包装及产品上无任何标识，安全问题得不到保障。因此，食品企业在采购糕点托时，应严格查证供货企业是否有“QS”生产许可，并送检权威部门以查是否添加有荧光剂。

北京商报记者 吴颖 楚超

相关链接

食品包装用淋膜纸将定国标

全国造纸标委会称，为规范食品接触产品的生产，保护消费者安全，今后食品包装用的淋膜纸将制定国家标准。

食品包装用淋膜纸以纸为基材，单面或双面涂PE、PP、PET或含此三种材料的膜后加工而成。市面上常见的食品包装用淋膜纸有包汉堡、糕点等的低定量淋膜纸；盛装瓜子等干果用的以牛皮纸为基材的淋膜纸；用来加工纸杯、纸碗、纸餐盒等用的高定量淋膜纸。

食品包装用淋膜纸属于与食品直接接触材料。目前，我国还没有相应的标准对该类产品进行规范。新制定的国标将规定食品包装用淋膜纸的安全性（卫生指标、原材料），物理性能（定量偏差、横厚度差、膜定量偏差、黏合程度、耐脂度、渗漏性、达因度、交货水分）等指标。

· 美食搜索 ·

关注

眉州东坡煨冬新菜带出节日味道

临近新年，眉州东坡四季菜谱的收官之作——“煨冬”菜也带出了节日的味道，21道新菜兼具冬季养生与节日元素，在食材选择上，继续秉承“不时不食”的理念，让胃与自然保持相同的节奏。

眉州东坡大厨们本季选用甘蔗、折耳根、萝卜、豌豆尖、冬寒菜、羊肉等食材，制作出马蹄甘蔗汁、折耳根拌红皮萝卜、羊肉汤锅、豆尖汆丸子、臊子胡萝卜和芋儿烧冬寒菜这些颇具季节特色的菜品。热饮马蹄甘蔗汁是用清甜的马蹄与脆甜的紫色甘蔗一起熬制五小时而成，是冬季润肺的绝佳饮品。丫杈猪腊肉、全家福、冬尖蒸黄鱼这几道菜，带来的是家的温馨、团聚的喜悦。尤其全家福这道菜，汇聚了猪蹄、海鲜、马蹄、鸭掌、鸡翅、肉丸、山药等，以鲜香浓郁的酱汁煨制而成，是新年假日团圆聚会、大快朵颐的首选菜品。

本次“煨冬”菜品也不乏大家熟悉的味道，卤花生、高压粉蒸骨、土豆烧牛腩、芹菜烩小牛肉，相信一定能唤起您味觉的美好记忆。

北京商报记者 徐慧

肯德基大摆炸鸡擂台赛

时近年末，“烹鸡专家”肯德基掀起一场“炸鸡大PK”。通行全球的发家产品“吮指原味鸡”和全新挑战者“黄金脆皮鸡”两款产品未来谁去谁留，将由消费者投票决定。为了向消费者精准地传达这两款产品在品牌中的位置和分量，肯德基还第一次在中国市场起用了陈坤、柯震东两位当红明星来分别代言产品。

据介绍，昨日开始，“吮指原味鸡”将在全国暂停售卖五周，取而代之的是拥有酥脆外皮、鲜嫩多汁的“黄金脆皮鸡”。之后，从2014年2月3日开始的三周时间，“黄金脆皮鸡”退出阵营，“吮指原味鸡”将重回市场应战。在这场“炸鸡大PK”的八周时间里，消费者可以通过登录肯德基线上投票平台kfcpk.qq.com为自己支持的产品投票，投票结果将成为肯德基决定产品去留的重要参考因素。肯德基相关负责人表示，选在年末为消费者呈现这场擂台大戏，是希望为即将到来的新春佳节增添一点热闹和欢乐。

北京商报记者 徐慧

假期缩短 北京餐厅现元旦订餐改期潮

临近元旦，华天饮食集团旗下的一些餐厅突然出现了扎堆修改订餐日期的现象。原来，一些已经预订了1月2日、3日餐位的顾客，由于明年元旦假期改为一天，而提出要挪到元旦当天或周末就餐。这也忙坏了鸿宾楼这样的老字号。

鸿宾楼总经理蔺素琴告诉北京商报记者，这几天扎堆改就餐日期的顾客比较多，主要是原订1月2日、3日中午就餐的顾客，要么提出改到元旦当天就餐，有些因为元旦当天

餐厅已订满，顺延到元旦后的双休日就餐，当然，也有极为特殊原因的取消订餐。但餐厅和顾客之间都能互相理解，调整十分顺利。

而像烤肉季、峨嵋酒家、又一顺、曲园酒楼、同春园、同和居等节日大众订餐比较集中的餐厅，情况和鸿宾楼差不多。据烤肉宛南礼士路店负责人介绍，元旦当天店内三层楼的雅间现已预订一空。又一顺杨经理告诉北京商报记者：“元旦订餐在10月就开始了。由于出台明年休假方案比较

晚，因此对我们这里接待的家宴、聚会宴有些影响，造成前来修改就餐日期的情况比较普遍。我们要求服务人员必须详细了解顾客就餐困难，合理安排就餐时间，如果调整上产生困难要告知值班经理、店经理进行协调，尽可能让顾客满意。”

北京商报记者了解到，除了做好顾客订餐的调整，一些餐厅还纷纷推出新品、赠品来丰富消费者到店就餐的节日氛围。

北京商报记者 吴颖

吴裕泰第一批海南春茶隆冬登场



12月的北京天寒地冻，而来自海南五指山下的第一批早春绿茶，已经悄然摆上了百年老号吴裕泰各连锁门店的柜台，比往年提早了一个月，成为吴裕泰有史以来上市最早的春茶，让京城顾客能提早尝鲜。

吴裕泰两款早春茶——海南18度水仙、海南翠螺素有“华夏第一早春绿茶”的美誉。海南茶之所以早，是因为其独特的自然环境。海南绿茶产地五指山地区，是我国最南端的高山云雾茶叶产区，低纬度、高海拔，并受到热带海洋季风气候影响。茶园置身于高山密林之中，青山环抱，绿水相伴，每年云雾天数多达200天以上，有道是“云雾高山出名茶”。这里也是我国最具热带海洋气候特色的地方——全年暖热，日照充足，长夏无冬，雨量充沛，干湿季

节明显。得天独厚的地理优势，再加上充沛的雨量、适宜的温度和肥沃的土壤，使茶园具备了出品名优生态茶的极佳地理条件。

海南18度水仙之所以得名，是

因其产于北纬18°以南中国最南、最低纬度的茶园，小气候生态环境极好，被誉为“华夏第一早春绿茶”。18度水仙条索紧结壮实，灰绿起霜，冲泡后果香清高持久，汤色翠绿、清澈明亮。而海南翠螺绿茶则是外形卷曲呈螺状，色泽灰绿起霜，香气清高，板栗香显，滋味浓厚鲜爽。

据介绍，海南绿茶独特的保绿工艺，使其在常温条件下仍能较长时间保持绿润和新鲜度。因此，冲泡海南茶一般使用透明玻璃杯，以便观赏其清澈翠绿的汤色，以及茶叶在杯中的美妙姿态。不过，由于绿茶的原材料比较细嫩，因此泡绿茶时要特别注意不能闷。海南绿茶中的茶多酚含量高于普通绿茶，茶多酚具有抗氧化、抗辐射、抗菌等多种保健作用。

北京商报记者 徐慧