

首单白酒国企改革方案落地 受到市场追捧

12月1日晚间,市场期待已久的老白干酒终于公布了“混改”方案。这是白酒业内首单正式落地的国企改革方案。12月2日的A股市场上,老白干酒复牌后即一字涨停。

市场人士认为,老白干酒改革方案出炉,后续白酒国企改革也将陆续启动。

老白干酒启动改制已经一个多月时间,10月20日就开始停牌。其“混改”方案出炉后,12月2日复牌,老白干酒开盘后就一字涨停,截至12月2日收盘,老白干酒收报于28.82元/股。

显然,老白干酒的“补血”定增计划受到市场追捧。据记者了解,在推出8.25亿元定增计划的同时,老白干酒也推出针对830名员工的持股计划,成为首家推行员工持股计划的白酒上市公司。

实际上,除了老白干酒之外,不少白酒企业的改革计划都开始浮出水面。如近期中粮集团间接入主酒鬼酒,让低迷之中的酒鬼酒引起了资金的密切关注。分析指出,中粮集团

的入主引发了市场对酒鬼酒重组的预期,因而激发了资金的热情。而此前包括贵州茅台、五粮液、金种子酒、沱牌舍得等酒企都有过进行国企改制的相关公告。

“白酒行业仍在经历深度调整,需要在管理、营销、渠道等多方面进行改革与创新,而此阶段国企改革有助于企业尽快走出调整期。”宏源证券食品饮料行业分析师陈嵩昆指出,一方面管理机制的理顺与改善,有助于企业加强销售与控制费用,有利于业绩的恢复;另一方面,企业的中长期成长空间得到改善,有助于提升白酒股估值。

中投顾问食品行业研究员简爱华也指出,近期白酒板块上涨与行业内国企改革预期关系较大。近一年来国企改革被国家政府委以重任,同时也成为资本市场炒作重点。白酒板块15家企业的实际控制人中,11家都是地方政府,而当下白酒行业深陷调整期,遵循国企改革思路进行调整有助于自身发展。

(王淑娟)



农业重金属和新型污染物检测取得突破

重金属、农药、化肥以及不断出现的新型污染物,侵蚀着我国农业资源环境。2012年,国家863计划启动了“农业生境检测与修复技术研究”项目,由西北农林科技大学牵头,目前,已在农业生境中重金属和新型等污染物检测技术上取得突破性进展。

该项目开发出无固定化点靶标的核酸适配体筛选技术与信号表达技术,结合分子探

和无固定化点靶标 SELEX 技术,开发出基于纳米金粒子聚集的共振散射信号表达技术等,该方法快速、灵敏度高、选择性好、操作简便。对铅离子最低检测限远低于美国 EPA 和 WHO 对饮用水中铅最高含量标准,对汞离子、四环素、三价砷的最低检测限均低于美国标准,检测限低于国际食品最高标准检测浓度的2—50倍。相关成果发表在相关领域国

际著名期刊上,被英国皇家化学学会关注,获得高度评价,目前已发表SCI论文14篇,申报发明专利11项。

结合纳米金烧制、金标抗体制备、试纸条组装以及免疫试纸条检测技术,项目组研制出快速检测各种农药的免疫金标试纸条产品,建立了吡虫啉、甲基毒死蜱、杀螟硫磷、水胺硫磷四个单通道农药金标试纸条检测体

系,检测时间为5分钟。

国际农药免疫检测成本高、耗时长,课题组首次以抗吡虫啉、水胺硫磷、甲基毒死蜱的三种高效单克隆抗体为基础,结合胶体金免疫层析试纸条技术,研发出简易型农药三通道半定量免疫快速检测试纸条,检测时间为7分钟,在青菜、水和土壤的样品检测中,回收率大于88%。

(马爱平)

质检总局:纽睿智高价奶粉品质不合格 桂格燕麦片水分超标

近日,国家质量监督检验检疫总局公布了10月份查获的287批次不合格进境食品名单,涉及17类产品,主要不合格产品是糖类、饮料类和糕点饼干类,来自34个国家和地区,标签不合格、品质不合格和食品添加剂不合格等项目为主要不合格原因。对以上不合格的食品,相应口岸出入境检验检疫机构均采取了退运或销毁等措施,未进入国内市场。

美国:酪乳粉亚硝酸盐超标

此次公布的287批不合格进口食品名单中显示,有31批不合格食品产地为“美国”。其中发现由上海英联食品饮料有限公司进口的一批酪乳粉因亚硝酸盐超标被退货。此外还发现上海乐欧食品有限公司进口的21批贝蒂妙厨产品、1批宝氏蜂蜜燕麦扁桃仁麦片、1批宝氏山核桃麦片及1批博士汽水(原味)因标签不合格被销毁。

早在2013年国家质检总局在公布5月份进口不合格食品名单中,由FONTERRA?

LIMITED(恒天然集团)生产的重量为14000千克的全脂奶粉(产地:新西兰,HS编码0402210000)因亚硝酸盐超标,被上海检验检疫机构予以退货处理,而此款奶粉的进口商就为上海英联食品饮料有限公司。

据了解,上海英联食品饮料有限公司主要生产和销售营养饮品及原料,旗下拥有直接消费饮品阿华田、Twinings 川宁茶、“福”牌乐口福、麦乳精和“超麦”牌麦精。该公司生产的麦精被广泛用于食品工业,如用于生产固体饮料、谷物类早餐、饼干、糖果、膨化食品、冰激凌、麦香豆奶、麦香奶及啤酒。此外,麦精还被制药行业用作细菌培养。

众所周知,亚硝酸盐是一种允许使用的食品添加剂,只要控制在安全范围内使用不会对人体造成危害。但如摄入过量能引起中毒甚至致死。尤其是孩子的身体器官发育尚未完全,亚硝酸盐能够透过胎盘进入胎儿体内,6个月以内的婴儿对亚硝酸盐类特别敏感,对胎儿有致畸作用,因此奶粉中含“亚”危害尤为明显。

新西兰:纽睿智金装婴儿配方奶粉品质不合格

在此次公布不合格食品名单中,来自新西兰的产品有11批次。其中上海盈果国际贸易有限公司进口的纽睿智金装婴儿配方奶粉品质不合格。9批次的杜佰瑞冰淇淋因非法进口被销毁,1批次的牛油果油因酸价超标被做退货处理。

据纽睿智官方网站显示,纽睿智系新西兰高端奶粉品牌,2013年上海盈果国际贸易有限公司与新西兰乳制品有限公司签约,成为该品牌奶粉的国内进口、销售商。该产品在京东、天猫、1号店、淘宝等多个网站设立了官方销售渠道。新华食品从天猫官网了解到,纽睿智金装婴儿配方奶粉1段奶粉900克售价387元,目前各段奶粉仍然有售。

新西兰是国内婴幼儿乳粉进口的主要国家,根据此前国家海关总署公布的数据,1-9月国内婴幼儿配方乳粉进口总量中9%来自于新西兰,但新西兰的乳粉产品却屡遭退货处理。国家质检总局公布的9月不合格名单

中,也出现了新西兰爱因思较大婴儿配方奶粉,而在去年新西兰的善臣、贝姬优选等多款奶粉因为产品质量问题而屡次被予以退货或销毁。

台湾地区:“桂格”燕麦片因水分超标再上“黑榜”

此次不合格食品中来自台湾地区的有34批次,大部分为休闲食品以及营养粉类冲饮品。其中5批次“桂格”燕麦片因水分超标再上“黑榜”。记者调查发现早在9月份国家质检总局通报的不合格进境食品名单当中,“桂格”燕麦片就因“水分超标”被退货处理。

此外,还发现5批次的诺亚优加营养米粉婴幼儿谷物辅助食品因铁超标被退货。4批次的黑糖蜜麻花、昇田黑糖麦芽饼(夹心饼干)、南瓜黑糖棒(热加工糕点)、盛香珍麻辣青豆花生(油炸食品)因大肠杆菌超标被销毁或退货,4批次固体饮料、2批次的膨化食品、1批次的娇妍牌手掌造型装糖果因违规使用化学物质被退货或销毁。

(李楠)

广东顺德凭什么称为“世界美食之都”?

12月1日,联合国教科文组织通过官网宣布,顺德成为联合国教科文组织全球创意城市网络组织的成员,并获得“美食之都”的称号,这也是继成都之后中国第二个获得“世界美食之都”名片的城市。

新华食品从中国烹饪协会了解到,截至目前全球仅有六个城市获此称号,分别是中国-成都、中国-顺德、韩国-全州、哥伦比亚-波帕扬、瑞典-厄德特松、黎巴嫩-扎赫勒。这也意味着,顺德成功跻身全球六大“世界美食之都”之列。

据悉,今年全球共有50个城市参与此次评选,不乏世界著名美食地区。顺德凭什么揽获“世界美食之都”这一称号?

“食在广州,厨出凤城”

一句“食在广州”引得多少国内外游客为广州美食之旅而煞费苦心,广州这座美食之城因此也风光多年——然而下一句“厨出凤城”却鲜为被世人所知,年轻群体更是不解何为“凤城”。可见广州粤菜的发源地实另出他处,而大多数人只记住了前者。

顺德,民间古称“凤城”,位于中国广东省中南部,是国内著名的“烹饪之乡”和“粤菜之源”。顺德善于博取众长,推陈出新,烹饪河鲜和蒸炒各种菜肴,以风味鲜美、清淡香脆驰名海内外。据相关资料显示,顺德人素喜调味烹饪,自古就食不厌精,脍不厌细,美食之风自清代便已盛行,早在清代,游宦广东的省外人士即称道“顺德乳蜜之乡、言饮食、广州逊其精美”;及至近世,珠三角一带盛传的“食在广州,厨出凤城”的说法也充分显示了顺德在中华美食领域的重要地位以及顺德人的烹调技术在粤菜菜系中的独到优势。

“凤城名厨”获得外界普遍公认,广州、香港、澳门和海外粤人聚居地的酒楼餐馆,大多乐于聘用顺德厨师。顺德是全国餐饮名店、名师最密集的地区之一。顺德当地餐饮人才更



是群星璀璨,拥有9位“中国烹饪大师”和34位“中国烹饪名师”、26位“广东烹饪名师”,并于2004年,顺德被中国烹饪协会评为“中国厨师之乡”,成为目前中国三大厨师之乡之一。

顺德除了拥有不少优秀餐饮人才以外,人才建设方面,顺德当地所有职业中学都开办了烹饪专业,中国烹饪学院并于2014年1月在顺德开设分院,对顺德餐饮业的壮大起到了重要作用。

把“粤味”坚持到“骨子”里

众所周知,作为中国八大菜系之一的粤菜在世界影响范围广泛。珠三角作为中国的南大门,随着近代的移民大潮,粤菜也随之流传到世界各地,美国、英国、法国、荷兰、日本等均有近万家粤菜茶楼、餐馆,粤菜通过兼容吸收各种菜系精髓形成一系列独具地方特色的菜肴,在全世界各地代表中华美食独领风骚。

据一位来自顺德的大厨介绍,顺德菜在粤菜中独树一帜,以“清、鲜、爽、嫩、滑、真”为特色,“五滋”(香、松、脆、肥、浓)、“六味”(酸、甜、苦、咸、辣、鲜)俱佳,金牌菜、特色菜一百多道;除此之外,顺德点心则以制作精细、外形雅致、松脆可口为特色,双皮奶等11种名特小吃入选“中华名小吃”。

“食出真味”则是顺德厨师的一贯追求,因此顺德菜最大特色就是地道粤味,食材要求则必须新鲜和鲜活。乐于钻研粤菜的人们一旦去过顺德都不禁感慨“粤菜还是顺德的好”。这也不断吸引周边城市的美食爱好者前往品尝。

美味的背后则强烈地折射出顺德丰富的美食文化底蕴。顺德地处珠三角,优越的自然资源使得顺德人懂得热爱生活,老一辈则用勤劳务实来创建幸福感,与人分享最天然的美味。因为美食许多菜名背后都有传说或是特定的吉祥寓意,由此形成了顺德独特而丰富的饮食风俗。顺德地区每于喜庆、年节,都会举行气氛热烈的宴会,丰富多彩、规模盛大

的乡间群众性餐饮集会,则是顺德的一道独特风景。

顺德人在饮食上的“求真求美”打动了世人。2012年,央视美食纪录片《舌尖上的中国》第五集《厨房的秘密》,用了近10分钟向观众全方位介绍佛山顺德村宴饮食文化,并重点展示了顺德美食——均安蒸猪的制作过程,向全世界展示顺德美食“蒸”的魅力。此集播出后也使顺德均安蒸猪更是一时大热全国。

历时四年的“全民工程”

据了解,早在2010年,顺德就开始筹备申报“世界美食之都”称号,并于2013年7月初正式向联合国教科文组织总部递交申报“创意城市网络——世界美食之都”的申请报告。顺德之所以能够众多申报城市中脱颖而出,这与顺德四年来的一系列努力紧密相关。

中国烹饪协会副会长冯恩援向新华食品表示,顺德之所以能够顺利获得殊荣,除了与它本身拥有雄厚的餐饮产业基础和深远的中华美食文化底蕴以外,顺德自身的“努力”不容忽视:顺德当地政府携著名餐饮企业家等组成“申都”申报小组,对顺德美食、餐饮行业发展的资料开展全面整理;当地积极推动顺德美食文化,连续举办9届岭南美食文化节;中国烹饪协辅助完善人才培养体系,开设中国烹饪学院顺德分院;2010年中国美食第一次在联合国教科文组织总部展示,顺德美食给予对方深刻印象;政府递交申都报告后,积极配合教科文组织修改申请报告等。

谈及中国下一个“世界美食之都”花落谁家,中国烹饪协会副会长冯恩援称,与粤菜同为中国“四大菜系”之一的淮扬菜也有望走向世界,代表城市则有苏州、扬州、淮安。另外鲁菜代表城市青岛、烟台也是潜在的“世界美食之都”。

(刘文婷)

新闻集装箱

●50万个假冒“红牛”饮料罐惊现粤北山区一间工厂内。韶关市乳源县警方近日联合食药监等部门,对乳城镇富源工业园区的某金属制品公司突击检查,当场查获约50万个印制有假冒“红牛 RED BULL”标识的饮料罐成品、半成品,抓获犯罪嫌疑人郭伟雄等3人。据警方调查,红牛饮料有限公司注册地为北京市,在北京怀柔、广东佛山等地拥有标准生产基地。而涉事金属制品有限公司未经红牛公司授权,非法制造红牛饮料罐,且数量特别巨大,已涉嫌非法制造注册商标违法罪。犯罪嫌疑人郭某雄因涉嫌非法制造注册商标标识罪被依法刑事拘留,案情仍在调查中。

●黔中生态茶交易中心日前在贵阳挂牌上线,力争2017年之前实现年交易额500亿元。据介绍,黔中生态茶交易中心将依托电子交易平台,通过价格发布、挂牌拍卖、企业融资等方式,引导贵州和其他区域的茶叶交易逐步向集中、规范、统一的交易方式转型,将使以前“一对一”的传统交易向“一对多”、“多对多”的竞价交易方式转型。贵州是全国唯一兼具低纬度、高海拔、寡日照的茶叶产区,所产茶叶内含物质丰富,具有香高馥郁、鲜爽醇厚、汤色明亮等品质。贵州经过多年发展,2013年茶园面积达到611万亩,跃居全国第一。2014年4月,贵州出台了《贵州省茶产业提升三年行动计划》,到2016年,全省建成茶园面积700万亩以上,其中投产茶园500万亩,形成加工企业3000家以上,茶叶年产量27万吨。

●11月下旬,湖北咸丰县公开填埋销毁案值20余万元的不合格酸辣脱骨鸡爪。11月17日,咸丰县食品监管人员发现县城某食品公司生产的酸辣脱骨鸡爪提前标注生产日期,并涉嫌非法添加禁用食品添加剂,当即对该公司库存的产品进行就地封存并抽样送检。案发后,警方迅速立案调查,并逮捕了该企业法人代表苏某及负责生产的责任人陈某。据了解,这批案值20余万元的不合格食品还没有流入市场。目前,此案还在进一步审理中。

●从国家食药监总局官网获悉,为进一步完善食品安全法律制度,近日,国家食品药品监督管理总局法制司会同相关局在京组织召开食品安全法律制度创新研讨会,来自清华大学、中国人民大学、国家行政学院、中国法学会等单位的专家学者出席了会议。会议以“食品安全法律制度创新”为主题,结合当前食品安全领域存在的突出问题,重点研讨如何借鉴美国、欧盟、澳大利亚等国家和地区有益的立法经验,以进一步完善食品安全法律制度。与会专家就食品生产经营企业信息公示、监督抽检信息先行通报、食品生产经营“黑名单”、公益告发、鼓励聘请第三方专业机构参与食品安全监督检查等制度充分发表了意见,对于制度构建的背景、针对的问题、制度运行实践以及借鉴的意义和方式进行了深入的探讨。

●为了排查安全隐患,规范食品生产经营市场,打击食品安全违法犯罪行为。近期,郑州市上街区质监局采取了多种方式加强企业检查力度。上街区开展企业自查,按照国家食品生产许可证的相关要求在企业内部开展自查,发现问题,解决问题。同时,上街区质监部门展开执法检查,邀请食品专家对辖区企业进行核查,帮助食品生产加工单位严格落实食品产品质量安全主体责任,从原材料进厂检验、生产过程控制、产品质量检验、产品质量追溯、售后服务等多个环节严把产品质量关,确保每批产品全部符合标准要求。

●美国亨氏集团全球最大的婴幼儿米粉生产基地2日在佛山三水正式投产。至此,亨氏在中国运营的工厂达到了7家。亨氏相关负责人表示,三米米粉工厂投产以后,亨氏在中国的米粉日产能较目前提升33%。“工厂生产的米粉全部用于满足供应中国市场需求。”

●记者从黄山市农委了解到,该市大力推广茶叶生产机械化、茶园管理数字化和茶叶销售电子化,持续推进茶产业升级增效。截至10月份,该市茶叶产量达3.29万吨,实现综合产值96亿元,到年底有望突破100亿元。今年以来,黄山市加快低产茶园改造,发展生态高效茶园,并利用物联网技术,从源头探索生产管理和信息追溯的模式。同时,加快茶叶生产全程机械化。

●国家质检总局日前公布进口不合格工业品信息,范思哲、NUK等消费者熟悉的“洋品牌”名列黑榜。信息显示,苏州市丝绸进出口有限责任公司从德国进口的一批“NUK”乳酸奶嘴,高锰酸钾消耗量超标。此外,奥迪(中国)企业管理有限公司进口的“SMR”汽车后视镜部件,非强制性认证产品但有3C标志;广州市乘通用汽车贸易有限公司进口的“卡宴”3598CC越野车,车辆识别代号刻划后更改;范思哲(中国)商业有限公司从意大利进口的男式衬衫、男式牛仔褲色牢度不合格。

(编辑整理)