150余家食企,20余家协会,十余项后续活动

6·13,食安山东百强会盟,约吧!

本报济南5月29日讯(记者 马绍栋) “有这么多省内外食品大佬参会,我们一定去听听。”自从本报发出6月13日举办食安山东百强会盟“生产消费面对面,食安优品进万家”暨第三届食安山东论坛活动消息以来,一大批食品生产者、消费者行动起来,纷纷通过各种渠道联系本报,踊跃报名参加。

“虽然我们只是一个做豆腐的,企业小了点,但在保证食品安全方面从来不敢懈怠。”来自东营垦利县的兴果豆腐是食药监部门推荐的做放心豆腐的老典型。总经理陈兴果告诉记者,他父亲用了近十年时间研制出“豆浆搅锅器”,解决了糊锅后加吊白块的问题。同时对每批进货豆子都详细记录货源地和数量,保证能够溯源。二十年的“良心”经营,现在他每天能生产2000多公斤豆腐,占垦利县70%的市场份额。陈兴果表示,这次报名参加联盟是希望与更多坚守良心、诚信经营的优秀食品企业交流学习,共同展示食品安全正能量。

“我们陕西海升果业是全球最大的浓缩果蔬汁生产和出口商,2005年已在香港主板上市,95%以上的产品出口,质量标准没的说。刚刚开始做内销市场。”海升果业山东大区的赵先生看到活动报道后,当即联系本报要求加盟食安山东。

目前本次食安山东百强会盟系列活动已经吸引了包括蒙牛、益海嘉里、亚奥特、兖州绿源等150余家食品龙头企业参与,涵盖从种植养殖到生产加工、流通、餐饮等各个环节,上游生产端企业均为肉禽蛋奶、米面粮油等领域一线知名及区域龙头品牌,下游餐饮端则涵盖高端星级酒店、品牌餐饮连锁以及凯奇、松乔、金膳林、鼎好家常菜等一大批大型快餐、团膳企业。此外,还有提供检测、物流等第三方服务的品牌企业参加。

据悉,除了食药监管、畜牧等部门,6月13日,联盟还邀请了省食品工业协会、畜牧协会、渔业协会、农产品产销协会,省供销合作社、乳制品工业协会、饮料行业协会、蜂业协会,以及省旅游饭店协会、烹饪协会、济南饮食业协会、营养学会等领导和专家出席。省消协、省质量评价协会专家等还将为“诚信守望”典型选拔做专业把关。整个活动可以说是山东优秀“食品人”的一次“大会盟”。

6月13日当天,将启动“食安山东·诚信守望”典型推荐选拔、“山东人最信赖的食品品牌”公选,同步开展团采联购集中签约、食安山东自媒体联盟成立等活动,并就食品抽检重点、消费引导、全产业链食安控制等行业热点话题邀请资深专家、业内人士共同探讨、解读。活动连成串,资源聚成桌。如此食安山东大餐,还不赶快约起来?

报名方式:食安山东论坛组委会、“食安山东”质量诚信联盟秘书处、齐鲁晚报品牌经济工作室,活动评选咨询:李璟瑶13791141905、张召旭13780741117;综合协调:李岩侠18678859550、马绍栋15194168465。更多交流可关注食安山东官微:“shianshandong365”;诚信联盟交流群:262327797;邮箱:shiansd@sina.com。

有的想提供特惠检测,有的欲免费提供展厅

诚信联盟“团采联购”又添火

食安山东筹备会上, 30多家企业高管为食安周建言献策。 本报记者 李璟瑶 摄

本报济南5月29日讯(记者 张召旭) “现在国人在食品消费上已陷入了信任危机怪圈,一方面人人都想吃到放心产品,但是,真把好产品摆到大家面前,大家未必能信。因为有时候仅凭眼看口尝不一定能辨别出食品好坏。”“好企业应主动在诚信联盟这个大平台上抱团行动,切实让公众了解相信食品圈还有一大批有情怀的食品人在坚守诚信,精心做事。”5月24日,36家食品生产企业、餐饮企业代表以及第三方服务机构济济一堂,召开2016食安论坛等系列活动筹备会暨高端供需对接洽谈会,与会食企高管不仅纷纷为食安山东活动出谋划策,还为联盟平台奉献了各种可贵的合作资源。有的企业要求为6月13日的百强会盟提供免费品鉴食品,有的愿意为联盟平台联合采购提供免费检测及其他特惠服务,还有的决定义务提供上千平米的场地供联盟会员长期联展。

诚信联盟这个平台 我们真的很需要

“这两年整个食品行业出口形势不乐观,很多外贸型食品企业转而开发内销市场。但是,由于在国内消费层面知名度低、内销渠道不健全、产品不对路等,遇到很多困难。”作为联盟团采联购代表,今年3月份以来,山东松乔餐饮管理董事长窦大海随采购团考察了诸城外贸、得利斯、新和盛、佳士博、银宝等多家知名食品生产企业,考察中,大家对上游名企的规模实力和质量管理惊喜连连。虽然发现了一些问题,比如餐饮企业个性化的需求和标准化生产的产品不一致,但是这些大企名牌的高标准和专业加工能力大大超出了餐饮企业的预期。

佳士博食品总经理郑一鸣说,现在老百姓陷入了信任危机怪圈,这也不敢吃那也不敢买。其实,绝大部分企业的产品质量还是十分可靠的。“我们一直坚持同线同质同标,产品大量出品欧盟日本,质量没的说。所以,好企业应全力配合,共同把‘食安山东’这个品牌打造好,让老百姓信任诚信联盟推出的好产品,重拾消费信心。”

“加入到诚信联盟这个大家庭,不仅可以让更多的老百姓认可信任我们,还可以得到许多学习合作的机会,整合大量优势资源。这是我们每个企业都需要的。”草缘食尚董事长谷承远透露,他在跟随联盟考察的时候,通过和联盟上游生产企业深入交流发现了许多新的商机,目前已经和兖州绿源达成了合作意向。

有资源就贡献 联盟发展共尽力

“我们都有责任推广好‘食安山东’这个品牌,同时在产品质量上坚持高标准严要求,切实像对待家人一样为社会奉献良食良品,增加食安山东内涵。只有拿出最好的产品,老百姓才会为食安山东和诚信联盟叫好点赞!”省供销社鲁供食品总经理刘平女士建议,联盟应该每年组织几次大规模的食安优品展,把联盟内好企业的好产品集中展示给公众,让更多的市民分享到“食安山东”品牌创建的好成果。她表示,下一步,鲁供食品可以在济南市中心为联盟产品免费提供常年展厅。

作为第三方服务机构,盖世物流副总经理孙炎斗表示,盖世集团可以免费为联盟提供场地作为联盟会员产品展示中心。他说,除了普通的物流服务以外,他们已投巨资启动了17市干线冷链物流和物流金融服务等新业务,联盟成员可以共享。

格林检测董事长王斌希望和齐鲁晚报联合设立一个快检中心,可以通过齐鲁晚报为市民提供一定农药残留等免费检测服务,同时公司对联盟团采联购及会员检测给予大力度的免费或特惠服务。

坚持石磨低转 磨出原味真香儿时味

主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报
食安山东 品牌引领
诚信联盟QQ群:209588708 电话:18678859550
食药监管投诉举报:12331

本报记者 马绍栋

“你看我们的面粉,绝对是微微发黄的小麦面粉原色,是用最传统的石磨工艺一转一转慢工细活磨出来的,没有任何添加。”一见面,济阳县粮食购销有限公司的张全柱经理就急不可待地打开一袋产品让记者细看细闻,并同步拿出权威检测机构的检验报告,上面显示该公司的这种石磨面粉在铅、镉等重金属,滑石粉、黄曲霉毒素、吊白块、六六六农药残留等项目上全部未检出,堪称高规格的安全放心面。

现场考察时,济阳县粮食局焦玉印局长强调,该公司是县粮食局下属企业,之所以上石磨富硒面粉项目,就是想扎扎实实做点让老百姓放得下心吃得起的好产品。绝对不求慕虚荣、不搞过度包装、不追求暴利。

现下,不少瓜果“富硒”概念流行。张全柱介绍说,所谓富硒主要有两个来源,一个是土壤里自然含硒,这个主要分布在陕西、云南等地;另一种就是靠肥料来补充。济阳的富硒面粉正属于后一种。“我们的肥料主要来自省农科院研制的有机菌肥,由硒肥厂定点专供。由于硒肥是无机盐,毒副作用比较大,只有经过植物转化为有机硒产品才能被人体吸收,成为安全营养食品。”

为保证上游富硒原料,现在济阳县粮食购销有限公司已建立5万亩的富硒小麦种植基地。基地位于济阳县边界,远离市区、靠近黄河,没有工业污染。“基地土壤已经过3年净化养护,化肥、农药、除草剂残留得以消除,这里同时也是久负盛名的仁凤富硒西瓜产地。”当年的仁风镇党委书记、现在的县粮食局焦玉印局长说起当地的富硒产业来情有独钟。他说,正常情况下富硒西瓜100克硒含量达到18微克,而富硒小麦能达到100克含硒32微克以上。这都是人类难得的好食品!

至于济阳县粮食购销有限公司最终为什么会决定选用最传统的石磨研磨加工工艺。“首先,经改造提升后的石磨研磨最大的优势是低转速,每分钟20转-30转,而现代化面粉加工所用的钢磨每分钟1440转,低转速低压力下出来的面是凉的,只有30度左右;而钢磨出来的在65度以上,非常烫手,高温会将B族维生素杀死;其次石磨工艺靠的是搓和碾压的作用,而不是挤压,这对面筋保护很好,不会破坏膳食纤维,可以最大限度保证营养元素不会破坏,相应的口感也会筋道、香甜。”长相憨实的张全柱经理说起他的石磨面粉来话如泉涌。他说,正常情况下,石磨工艺每100斤小麦出粉50斤,而钢磨能出80斤,过度追求产量的背后,面粉的品质自然受到影响。

“高温高速挤压下出来的面粉不筋道,为了提升面粉感官,一些厂家会加入增白剂、强筋剂来弥补,自然会影响面粉品质。”一直格外关注该石磨富硒面粉项目的焦玉印局长谈起面粉加工来俨然已有“专家范”。

焦玉印局长的话一点不假,经品尝该公司的面制品虽然看上去颜色略深外观不美,可一旦入口,非常筋道,仔细咀嚼之下,浓浓的麦香味浸出,仿佛小麦快成熟时在麦地里搓完麦穗直接嚼食麦粒的味道。据悉,该公司“济长健”富硒粉和“拾道磨”普通粉只比市场价略高。

齐鲁晚报李岩侠品牌工作室策划

QQ群:260469383 邮箱:daxia365@sina.com
食安山东:http://shian.qlwb.com.cn/
山东产经新闻:http://chanjing.qlwb.com.cn/
电话:186-7885-9550