

## 中秋节送“蟹”礼,教师节表“蟹”意

## 蟹都汇大闸蟹送出浓情“蟹”意

购蟹凭教师证、学生证就可获得一张新世纪电影票

9月10日,一年一度的教师节即将来临,“蟹都汇”为了“蟹”谢老师,特邀请老师免费看电影,凡到“蟹都汇”购买大闸蟹的老师或学生,凭教师证、学生证和身份证就可获得一张电影票,赠送到50位为止。另外,购买超过2000元蟹票的消费者,就送268元的五福禾五常大米一箱。

## 蟹都汇蟹票销售火爆

“我想买几张礼品券,当做教师节送给老师的礼物,表表心意,一共有哪些规格的呢?”9月7日,市民王女士拨打“蟹都汇”大闸蟹的团购热线说,往年教师节,都是买些购物卡之类的,没有什么新意。秋天本来就是吃蟹的季节,如果能让老师品尝

到大闸蟹的美味,又能以“蟹”表谢意,是个不错的选择。

## 精美蟹票全国通用

随着螃蟹“谢谢”的寓意日渐深入人心,在教师节这个充满感恩氛围的节日里,买张蟹票送给老师是再合适不过的了。记者在“蟹都汇”专卖店看到,蟹票精美别致,分4种面值,有380元、600元、1000元、2000元不等面值。只要持有“蟹都汇”的蟹票,便能在全国任何一个“蟹都汇”连锁店使用。所以,只需要购买蟹票,不管您的恩师在哪个城市,您都能将自己的祝福送到,绝对能送出您的浓情“蟹”意。

在“蟹都汇”专卖店内,前来订购蟹票小许说,他的老师在其他城

市,每年想表达一下谢意的时候,都不方便,“蟹都汇”蟹票给他一种新的选择,“蟹都汇”的精美蟹票上,详细写明了大闸蟹的来历、吃法、辨认办法等常识,更让蟹票这样小巧的礼品显得文化味十足,更能突出“蟹”意。

## 订购蟹票抓紧时间

另外,教师节过后,中秋节也即将来临了,采访中,“蟹都汇”专卖店的负责人说,“蟹都汇”300多家连锁专卖店分布全国,由于湖区产量有限,中秋前夕只能各省平均分配大闸蟹,在如此紧张的情况下,又是全国接受预订,如果不抓紧订购,有限的大闸蟹就被其他地市抢了“鲜”。据了解,自从“蟹都汇”提出今年的口号“珍享

“蟹”谢你”后,已经成为流行语。这句话成为流行语,让很多迷茫的人,有了方向。

## 选择好蟹已有标准

“蟹都汇”的大闸蟹就因为讲诚信,才会在济南占有一席之地。近日,“蟹都汇”联合权威机构,共同总结和发布了《好蟹白皮书》,运用了精确的标准来选择上品,其中包括蟹壳与腹部色泽、头螯形状、蟹体反应等多种选择标准。

“蟹都汇”选择螃蟹,正是严格按照标准执行,除理化标准由相关检验检疫部门对相关养殖企业和养殖户的产品进行适时抽检外,其余均由“蟹都汇”收购人员对每一只大闸蟹进行把关。从农户手中到专卖



店,需要七个工序来把控,农户手中的产品大概只有40%的合格率,然后再从这40%产品中再挑选出20%,也就是再淘汰20%。市场总监告诉记者:“从蟹苗的选投、蟹饵的科学搭配,到成年蟹的质量检测,直至分检上市,工作人员均进行全程跟踪掌控,确保每一只出品的大闸蟹都是上品。”

送礼就送“蟹都汇”大闸蟹,送这样的大品牌,送礼的嘎嘎有面子,还等什么,赶快到“蟹都汇”抢蟹去!

“蟹都汇”抢蟹热线:济南华龙路店:88913188济大路店:86959166黄台南路店:86959166团购热线:18615218929淄博店:05333151867潍坊店:05368796062聊城店:06352129992

## 6月香 只做原酿酱 原酿酱飘香3000年

坚持原酿工艺,自然定期发酵

“以自然之道,夺天地之工”——五千年前,中国人就已经掌握了“酿造”的技巧。

古法酿造原酿酱,以前有种种讲究:比如酿前要虔诚斋戒,祭祀农神。时序上要遵循气候节令,要农历二月二选豆、四月十八下酱、种曲、打酱、发酵……数十道工序皆需温度适宜、时令相合,方能成自然酱香。原酿工艺历经千年传承,如今结合现代科技,技术日益精湛固熟。在齐鲁大地,有这么一群勤劳朴实、脚踏实地的酿造者——欣和人。这群平凡的酿造者,从原料到成品,一路秉承“酿造健康”的理念,在传承中国原酿文化和精髓的基础上,融合了现代营养生物工程,以现代科技重现传统原酿工艺,酿造出了氨基酸、蛋白质等营养含量远高于普通酱的原酿酱。这是因为在日复一日,年复一年的辛勤酝酿中,不断改善创新,采用了恒温密闭式发酵方法,率先应用现代分子

生物学等生物技术,独创性地发明了用音乐培育出一流的发酵菌种……同时配备了上千万的先进检测设备,严格把守200多道的品质监测,所酿造的葱伴侣原酿酱,被识酱、懂酱、酿酱的消费者赋予真正好酱的赞誉。

为保持天然的原酿品质,葱伴侣6月香除了不再去“祭祀农神”外,其余的原酿过程,依旧在“顺天时,得地利,应人和”。顺天时,欣和选址在神奇的北纬37度线上建厂,那四季分明的暖温带季风型大陆性气候,是每一个酿造者梦寐以求的天然条件。得地利,欣和立足酱文化发源地山东,精选东北非转基因大豆、山东优质小麦,配以地优水质源,“好山好水酿好酱”。应人和,欣和企业遵循原酿工艺,融合现代营养生物工程,以虔诚之心酿健康。在这个一

切皆讲究快速的时代,葱伴侣6月香却甘愿花费三到四个月的时间来用心酝酿,原酿酱所需的时间和科技,注定了虔诚与用心者的精神超越。

葱伴侣6月香,不仅是识酱、懂酱、酿酱的山东人的赞誉,更是欣和人对最高品质的执着追求。欣和企业秉承:“我们做的产品,自己不吃就不要卖给消费者……用良心做产品,欣和问心无愧。”无论有多少所谓的“酿造酱”,无论有多少所谓的“技巧”可以快速酿造,欣和人始终遵循自然,因为自然就是健康之源。葱伴侣6月香,只做原酿酱!



## 名企名牌

## 丰肴轩——正宗阳澄湖大闸蟹销售龙头

金秋将至,又到了大闸蟹膏满黄肥的时候!亲朋相聚,持蟹品酒,何等惬意!上海丰肴轩阳澄湖大闸蟹,品质优良,肉质细嫩,实价实销,在济南拥有四家实体店,进入济南市场四年来一直倍受消费者好评。

## 品牌经营 服务最好

上海丰肴轩作为一家专业阳澄湖大闸蟹连锁机构,公司实力雄厚,拥有上海蟹乐实业有限公司、苏州蟹仙人养殖基地等分支单位。主营阳澄湖大闸蟹培育、养殖、直销。丰肴轩山东区域经理邵建东表示:公司为各大企事业单位团购及分发福利提供最低价格,最佳方案,免费配送货物;销售不同价位的礼券,价格从200多到2000多共十几种不同型号,并代客赠送礼金券,以优质的服务打造高端的消费理念,倡导绿色时尚消费!



## 自产自销 品质保证

上海丰肴轩是济南最专业最具规模的实体店,也是国内最专业的大闸蟹连锁机构。在苏州唯亭镇阳澄湖自有养殖基地,是一家集养殖、销售、美食、旅游一条龙服务的综合性企业。丰肴轩所销大闸蟹,全为公司自产,苏州唯亭蟹仙人养殖基地(养殖区编号XZ-500-1,养殖证编号00288),为绿色生态养殖产品,品质更有保证。

为了让泉城市民方便快捷的品尝到新鲜美味的大闸蟹,上海丰肴轩在济南开设了四家直营店,提供各种高档环保竹制礼盒,配套用品齐全,售后服务周到有保障,让您不仅吃的放心,更在迎来送往中倍增体面,彰显品位。

电话:8318888/2  
网址:www.95522.org  
济南英雄山路44-8号(一店)、舜耕路13-4号(二店)、黄台南路80-2号(三店)、解放路13-11号(四店)

维权热线 0531-85196381

## 统一面桶底部现2条活虫 厂家坚称不属质量问题

近日,柳先生购买了一桶统一桶装老坛酸菜面,准备拆开塑封膜食用时,发现面桶底部有两只小活虫。对此,统一方面表示,出现活虫是因为在仓储过程中存在问题,与统一方便面的品质没有关系。

8月22日,柳先生在一家小卖部买了一桶统一桶装老坛酸菜面,“准备撕开塑封膜时,发现在塑封膜底部有小虫在爬”。柳先生没有拆开外部塑封膜,并根据面桶上的热线电话向统一公司反映此事。次日,统一工作人员来到柳先生家了解情况,并称可赔偿柳先生10桶面,被柳先生拒绝。工作人员告诉柳先生稍后有人给他答复,但直到9月4日也没有消息。

对此,统一公司销售业务经理刘伟表示,出现活虫可能是仓储环境不够整洁,导致滋生一些虫卵,而桶装面外部的塑封膜是有小孔的,这些虫卵就趁机钻进去从而发育成长。桶装面的封口是完好密封的,活虫并没有出现在面饼内,说明不是质量问题。

(据《京华时报》)

本刊特别开设“维权热线”栏目,对食品质量安全等问题给予监督和维权,维护消费者权益,共筑健康放心的食品消费环境。维权热线:0531-85196381。

## 君乐宝 益生菌酸奶,让家人摆脱秋季“肠胃”困扰

酸奶养身汇

享舒畅 喝乐畅



白露节气后,天气彻底的由凉转冷,虽然中午时分阳光还算温暖,但早晚的冷劲已经是不可回避的了。早晚温差大,气候多变,极易发生疾病,特别是肠胃病。在这个时节,您家是否有孩子和老人正在承受肠胃问题的困扰?

每年夏秋交替,都会有大量焦急的家长带腹痛患儿到儿科就诊。其中多位轮状病毒引起的腹泻,由于儿童的肠道菌群很不稳定,天气突然转变和使用抗生素都会破坏儿童脆弱的肠道菌群,发生秋季腹泻的风险大大提高。此外,由于空气湿度降

低,儿童的自身调节能力差,更容易出现机体缺水,出现口干咽燥、咳嗽少痰、流鼻涕等各种秋燥症状。

对于老年人来说,这个季节的发病原因多是气虚血虚造成的,另外由于生理退化,老年人肠道的松弛,功能变弱、松弛的同时,肠道通路变长。这样会让食物残渣滞留在肠道内的时间变长,机体再不断吸收水分,残渣也继续变硬,加重便秘的情况。如此恶性循环让老年人的身体越来越差,到最后甚至没有力气往外排便,毒素滞留在体内让身体反复吸收,更会加重内脏器官的衰退。

因此,保持肠道健康对于免疫力较差的儿童和老年来说至关重要。肠道的年轮就是益生菌占细菌的比率。益生菌能够调节人体肠道菌群平衡,增强免疫功能,预防肿瘤发生以及在肠道产生益生产物等作用。那么如何补充益生菌呢?

最简单最直接的方法就是,每天喝一些富含活性益生菌的酸奶,这些活性益生菌能够帮助儿童提高肠胃的免疫力,保持肠道有益菌和腐败菌的平衡;也能够缓解

令老年人头疼的便秘情况,为肠道营造一种酸性环境,不利于腐败菌的生存和繁殖,还有促进消化的作用。因此,早晚各来一杯100毫升富含益生菌的酸奶,为孩子和父母的肠道益生菌添砖加瓦。

亲爱的朋友们,带着孩子和老人尽情的享受这秋高气爽的时节吧,不要让肠胃问题困扰他们的脚步。

君乐宝酸奶文化景区于十月一日正式开放!免费参观,欢迎咨询。电话:0311-67362691



## 行业动态

## 婴幼儿食品不得强调“促进大脑发育”

近日,卫生部公布的《预包装食品特殊膳食食品标签(征求意见稿)》强调,不应在0至6月龄的婴儿配方食品中必需成分进行含量声称、比较声称及功能声称。今后,“促进大脑发育”“有益视力”等婴儿配方食品标签中这类常见字眼或将被禁止。

特殊膳食食品,指为满足特殊身体或生理状况或疾病状态下特定膳食需求而专门加工或配方的食品,主要包括婴幼儿配方食品、婴

幼儿辅助食品、特殊医学用途配方食品、低能量配方食品等。这类食品的营养素和其他营养成分的含量与可类比的普通食品有显著不同。

征求意见稿称,符合条件的预包装食品特殊膳食食品,可以对能量或营养成分进行含量声称、比较声称或功能声称。但是,0-6月龄的婴儿配方食品中必需成分除外。同时,还要求不应在0-6月龄的婴儿配方食品中必需成分进行功能声称。

这就意味着,今后婴幼儿配方食品标签中,或将不允许出现“促进大脑发育”、“有益视力”、“有益骨骼生长”等字眼。

《预包装食品特殊膳食食品标签》即日起公开征求各界意见。

对此,业内资深专家表示,之所以要出台上述规定,是因为我国目前很多奶粉企业对于婴幼儿配方奶粉存在过度宣传,误导消费者之嫌。

专家表示,在我国婴幼儿

配方奶粉已经有相应的产品标准,并且产品标准中对能量和营养成分的含量做了比较详细的规定,产品必须符合其产品标准的要求,其含量也必须如实标示出来。

其实,只要满足这些标准生产出来的婴幼儿配方奶粉就已经满足婴幼儿的营养需要。其他的添加成分,和所谓的促进脑部发育、骨骼生长等功能性的声称,多是商家炒作。

(王婷婷)