

在售月饼多无包装或信息不全

工商人员说,挑选月饼时得仔细看配料表

本报聊城9月19日讯(记者 凌文秀 邹俊美) 中秋节将至,聊城街头有不少摆摊卖月饼的。记者调查发现,目前市场上的在售月饼大多没有包装或者信息不全。对此,工商人员表示,挑选月饼时除了看生产日期、生产许可证号,还要仔细看配料表。

19日,很多市民在花园路上围着一个月饼摊买月饼,价格也很便宜,从5元一斤到9元一斤的都有。月饼有的没有包装,有的只用白纸包着,上面没有任何信息,摊主称这些月饼都刚做出来,肯定不会过期。

记者走访市区多家蛋糕店发现,很多蛋糕店都在销售月饼。在兴华路一家蛋糕店,散装月饼的外包装上根本看不到生产地址、厂名以及生产日期。店主解释说,这些月饼是自己生产的,然后购买包装袋进行包装。“都是刚做出来的,你放心买就行。”记者发现不少月饼表面已出现裂纹,看上去不像刚做出来的。

在另外3家蛋糕店,其中一家是直接厂家进货,月饼外包装比较规范。另一家蛋糕店自己制作,没有包装,据老板介绍,虽然没包装,但月饼卖得挺好。东昌路一家蛋糕店卖的月饼包装上只写着什么馅,里面的配料、生产日期等都没标示。

市区一些超市里也有卖散装月饼的,而且有的生产信息也不全。市民王女士说,她去超市买月饼想尝尝鲜,发现很多月饼没有包装,还看到几只蟑螂在摆放月饼的橱柜里爬来爬去。她说,月饼属于包装食品,生产出来后就该包装好。

东昌府区工商局工作人员介绍,挑选月饼时除了要看生产日期、生产许可证号,还要仔细看配料表。“月饼要挑选表面均匀、有点发亮的。”这位工作人员介绍,月饼生产包装好后放7天左右口感最好。这是因为饼皮中的油脂跟面粉有个反应过程。7天左右的时间可以让油脂完全渗透到饼皮中去,而刚烘焙好的月饼表面常常有点干。



街头卖的月饼包装上大都信息不全。 本报记者 邹俊美 摄

糕点店定制门槛高 网购个性月饼受青睐

本报聊城9月19日讯(记者 张召旭) 随着中秋临近,月饼市场逐渐热了起来,或许是厌倦了传统月饼的老面孔,年轻市民更喜欢从网上订购个性月饼。

“现在的月饼不是圆的就是方的,上面除了一些简单的花纹之外就是口味字样,没有一点新意。”市民路先生打算给亲友送些个性月饼,可跑了城区多家糕点店,没有一家乐意订做月饼。“他们都说我买的比较少,只接受团体订单,而且必须是大量,如果单独为了我一人定制模具成本太高。”

因为实体店的门槛比较高,路先生转而选择从网上订购月饼。“我从淘宝网下了订单,卖方根据我的要求设计了月饼模板,并在每份月饼上都印有亲友的名字。”路先生说,他为不同

的亲友定制了不同口味的个性月饼,还为每位亲友准备了笑脸造型的月饼。

19日,记者登陆淘宝等网站输入“定制月饼”字样,共搜到了10多家网店。记者与其中一家网店店主交流得知,个人定制的月饼造型都比较独特,有“愤怒的小鸟”、“维尼熊”、“米奇”等多种造型,口味也可以根据顾客的喜好量身定做,还可以在月饼上刻上亲友的名字或昵称。除了口味和造型,不少个性化月饼卖家还在月饼包装上做起了文章,一些定制月饼的网店还设计了带有家人、亲友照片的图文签名包装盒。

一位淘宝网卖家说,定制的个性月饼尤其受年轻顾客青睐,近一个多月的时间里他共收到了100多份订单,价格从10元至上百元不等。



贺国美聊城店盛大开业

国美聊城店重装升级启动十一

“十”足能量 “一”次爆发

活动时间:9月21日到23日

开业预约 增值风暴升级

即日起至9月20日到国美电器预交定金10元,购单件

满1000送500

300元国美抵用券+100元礼品+100元美通卡

国美券:当单抵现(无需二次购物) 礼品:国美正常销售商品 美通卡:购物时抵现金使用,以上活动限购冰箱、洗衣机、彩电、空调、厨卫

超级夜市 王者夜宴

9月21日(周五) **王者夜宴**

17:00-22:00

全场7折起

全国服务热线 400-811-3333

以上活动特价机及部分品牌型号不参加,赠品赠完即止活动详情咨询店内人员

门店地址: 聊城市东昌西路32号(三中对面) 电话: 8221315