



豆腐大厂家PK不过小作坊

省城仅有的10家有证豆制品企业开工量不足1/3



电话:85193811
邮箱:wanghuang2007@126.com

本报见习记者 王皇 实习生 林雨 史心楠

小作坊豆腐

菜市场占主角

“来一斤老豆腐。”市民徐先生常在吉祥苑菜市场一家豆腐摊买豆腐，这个豆腐摊上有厂家豆腐也有无证的私人豆腐，徐先生选择了无证豆腐。“厂家豆腐没有那种卤水味儿，不如自产的豆腐香。”徐先生说。该市场两位豆腐摊主均表示，无证的自产豆腐确实卖得好。

营养专家建议，每人每天应吃豆类及豆制品50克。据济南市第六次人口普查数据，济南市常住人口为681.40万人，那么理论上济南市民一天需要340.7吨豆类及豆制品，即使按豆制品占豆类的1/4计算，一年也要加工3万多吨豆子。

而据济南市食品药品监督管理局数据，全市目前共有豆制品获证企业10家，全部企业年设计生产能力4560吨，2013年实际产量为1228吨，仅是设计产量的26.9%，仅占3万多吨豆子加工量的4%。剩下的96%的市场需求，则被来路不明的豆腐作坊占据。

“30个正规厂家也满足不了济南的豆制品市场。”济南市获证豆制品厂新逢食品厂董事长贾志兴说，现在该厂以销定产，一天加工2—5吨豆子，一年加工800—1000吨豆子，还不及设计年产量的1/3。”

另一个现象也值得关注，作为历下区、历城区菜市场豆腐的主要进货渠道，七里堡蔬菜批发市场仅有约10家豆腐批发商，平均一天能卖2000斤豆腐，每日约2吨的批发量也离几百吨的需求量相差甚远，更多豆腐则直接从小作坊送到了菜市场。济南市食品药品监督管理局工作人员介绍，截至3月30日济南纳入监管的豆制品生产加工小作坊76家，仍有一些未登记的豆制品加工作坊。

八成有证豆腐

销往超市和酒店

“我们的成本肯定要比小作坊高，批发价实在没法再低了。”记者了解到，济南市最主要的两个豆制品厂家，济南新逢食品厂和山东冠珍轩商贸有限公司的老豆腐一斤批发价在1.6—1.7元，而在七里堡批发市场最便宜的老豆腐一斤卖1.2元左右。在吉祥苑菜市场的豆腐摊，无证豆腐售价2.5元一斤，冠珍轩厂家的豆腐则2.2元一斤。

记者随工作人员进入了新逢食品厂豆腐生产车间，质检负责人张经理介绍，厂家生产的豆腐每天都要检验蛋白质含量、水含量，为了达到生产标准和减少运输成本，在挤压水分这个环节，老豆腐会被压力锤挤压去大部分的水分。“这个力度不是小作坊的石头挤压能达到的，这无形也增加了我们的成本。”

“往菜市场送货，厂家的豆腐也不大受欢迎，订货量很少，我们80%的豆腐往超市和大酒店卖。”生产厂家负责人说，正规厂家的豆腐在菜市场遇冷并不难理解，“利润空间比作坊豆腐少得多，即使卖一样的价钱，摊主还是会争取多卖作坊豆腐。”

“大超市、大的餐饮单位对食品要求高，来源必须是能提供生产许可证的正规厂家，全市没几个这样的厂家，所以我们并不愁销路。”该负责人说，超市的订单已经排到了下个月，而在接受记者采访时，就有1个大超市电话订货，但今年安排不上了。



▲正规豆腐生产厂家的车间。见习记者 王皇 摄



记者暗访

豆腐小作坊房后就是污水沟

要保证豆腐产品的安全，正规厂家需要有厂房、生产设备、加工人员、质检人员、检验制剂、年检、冷链运输车、营业税等支出，而这些支出小作坊则基本没有。

在原材料成本上，卤水豆腐点卤所用食用卤水1吨需2000多元，而部分作坊所用的工业卤水1吨仅需500元。内酯豆腐所用包装盒、封膜也需满足食品级标准，一个盒贵1分钱，每天2万多盒就多支出200多元。另外，正规厂家必须纳税，“规模不断增加，销量有保证才能降低成本。”而目前，厂家准备将生产重心向高质量的产品转

移，无包装的老豆腐生产量可能还会降低。

豆腐作坊是如何生产的，成本真的很低吗？近日，记者根据市民提供的线索，以大超市招聘现场销售人员的名义，暗访了历城区盛福花园北边八涧堡村两家豆腐小作坊。

记者看到，进出该村的土路三轮车一经过便尘土飞扬。西边的一个豆腐作坊盛豆腐的盒子就放在屋外的四轮车上，旁边则是一个废品回收堆起的垃圾。“厂房”则是不到20平米的简易木头棚子。

东边的豆腐作坊里一名女士正在做豆腐，加工地是一个更小的石头屋，

屋后就是个污水沟。这位女士的防护措施只是腰间围的塑料袋，头发、上衣均露在外面。这两个豆腐作坊都是家族生意，生产、加工、销售仅三四个人完成。“没办法给你看，太脏了。”西边的豆腐作坊老板说。

记者开出了三四千元的月薪，但两家豆腐作坊都表示干不了。“我们自己都能卖，去不了。”两家豆腐作坊主都警惕地不愿打开屋门。邻居则介绍，“一年他们要交3000元房租。”而对记者开出的工资，邻居直言太低了，“他们一个月怎么也得赚七八千元，三千太低了。”

市民感受

作坊豆腐工艺传统，有老味道

不少喜爱豆腐的市民认为，豆腐作坊做豆腐是传统工艺，所以有特别的味道。记者暗访的两个豆腐作坊主都特别表示自己支大锅烧火煮浆，豆腐能有“柴火味儿”，比厂家豆腐更符合济南人口感。但济南市新逢食品厂总经理窦传勇说，“真正的好豆腐有一种清甜味，而不是糊味儿。”

窦传勇介绍，现在要做大量的豆腐，不论厂家还是作坊都不再使用石磨磨豆子了。正规厂家磨浆能实现自动多次研磨。煮浆的过程有差别，大部分作坊延续了传统的铁锅煮浆，而豆腐厂一般是用锅炉加热后的蒸汽加热。“原理都一样，只是铁锅可能有粘锅产生的糊味儿。”

记者了解到，投资一个豆腐厂需投入很大成本，而小作坊则买个电磨浆机、支个大锅就可以，即便被查封了，也可以低成本异地重开张，有市民就来电反映在鹊山水厂边曾有已经取缔过的黑作坊，过了3个月又死灰复燃重新经营了。“污水随便排，到处都是臭味儿。”

“开袋即食”红枣 一查标准是“干制”

本报记者 刘雅菲
实习生 陈淑毓 杨颖

4日，市民郭先生反映，他买了一袋包装袋上标有免洗、即食字样的红枣，执行的标准是GB/T5835-2009，但是他查了一下，这个只是一个干制红枣的国家标准，采用这个标准生产的红枣可以开袋即食吗？

调查：红枣标准五花八门

记者走访了济南两家大型超市，在这两家超市出售的红枣，标注的产品标准五花八门，其中，标注最多的是GB/T5835和GB/T5835-2009，此外，还有GB/T26150-2010、Q/TTS 0003S、NY/T1041-2010等产品标准号。除了郭先生买的这种红枣，不少生产标准为GB/T5835-2009的红枣也在包装上标注了开袋即食的字样。

记者了解到，GB/T5835-2009这个标准是干制红枣的标准，规定了干制红枣的相关术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输和贮存。而根据国标规定，免洗红枣是以成熟的鲜枣或干枣为原料，经挑选、清洗、干燥、杀菌、包装等工艺制成的无杂质可以食用的干枣，目前国家对免洗大枣推荐执行的产品标准是GB/T26150-2010。

回应：国标并非强制执行

这么多的标准中，那些字母和数字都代表着什么呢？到底采用哪一个标准生产的红枣吃起来才是放心的？

对此，山东省标准化研究院一位姓隋的工作人员对记者解释说，红枣的产品标准主要有国家标准、企业标准和地方标准，其中G打头的是国家标准，Q打头的是企业标准，D打头的则是地方标准。

“一般来说，企业标准要高于国标，因为只有这样，才允许企业到相关部门备案，按照企业标准生产。”该工作人员说，因为涉及到商业秘密，所以企业标准是不公开的。

济南市食品药品监督管理局相关工作人员表示，在红枣生产方面，GB/T5835-2009和GB/T26150-2010均是国家推荐性标准，并不是强制执行标准，所以企业选择哪一个标准都可以，其中，GB/T26150-2010标准要求要高于GB/T5835-2009，主要是增加了微生物指标。

那采用GB/T5835-2009标准生产的红枣可以标注免洗、即食吗？济南市食品药品监督管理局相关工作人员表示，如企业的工艺中含有“灭菌”环节，生产出的产品经检验微生物指标合格，应不属于虚假宣传之列；反之，产品就是不合格产品。

企业：标开袋即食是惯例

4日，记者电话联系了郭先生所购买红枣的生产厂家，该厂一位姓吴的负责人说：“今年三月我们就已经进行了整改，把包装袋上印有的开袋即食字样全都遮住了，郭先生买到的红枣应该是整改之前的。”

“我们一直是采用GB/T5835-2009进行生产的，在今年三月份之前也的确是在包装袋上标明了开袋即食。”之所以这么标注，该负责人用了行业惯例来解释：“我们这个行业当中都是这样标注的，这可以说是一个行业惯例。因为GB/T5835-2009这个标准中并没有说不能标注开袋即食，因此，我们可以说是打了个擦边球。”