

张店区食药监局发布食品安全监督抽检环节信息通告

# 两餐馆所使用羊肉检出瘦肉精

本报1月19日讯(记者 巩悦悦) 19日,张店区食药监局通过官方网站发布一期食品安全监督抽检环节信息通告。通过对18批次食用农产品进行监督抽检,共检出2批次不合格食品。

本次抽检不合格产品信息有:张店兴

有全羊馆的羔羊肉,检出克伦特罗;张店耿帅铜火锅店经营的羊肉,检出克伦特罗。

记者了解到,克伦特罗是瘦肉精,它既不是兽药,也不属于饲料添加剂,是一种名符其实的激素类物质,是严重危害畜



食品安全关乎民生。  
(资料片)

牧业健康发展和畜产品安全的毒品,对人体健康危害极大。

## 淄博检察机关公布两起涉嫌职务犯罪案

本报1月19日讯(实习生 胡泉) 近日,淄博市检察机关公布两起涉嫌职务犯罪案件。淄川区人民检察院立案侦查并提起公诉的市公安局交警支队淄川大队寨里中队协勤员宋杰受贿一案,经淄川区人民法院审理并作出一审判决,被告人宋杰犯受贿罪,被判处有期徒刑三年三个月,并处罚金人民币二十万元。该判决现已生效。

淄川区人民检察院立案侦查并提起公诉的市公安局交警支队周村大队高塘中队协勤员成婷婷受贿一案,经淄川区人民法院审理并作出一审判决,被告人成婷婷犯受贿罪,被判处有期徒刑四年,并处罚金人民币二十万元。该判决现已生效。

## 项目经理信用评价差或被取消建造师证

本报1月19日讯(记者 罗静) 19日,记者从市建管处官网获悉,淄博市将在3月份推出项目经理信用评价管理指标体系,开展项目经理信用评价管理,通过信用管理来规范约束建筑业企业项目经理执业的行为,促进淄博建筑业平稳健康发展。

根据市建管处2017年工作计划,淄

博市将在3月份率先推出项目经理信用评价管理指标体系,开展项目经理信用评价管理,进一步健全建筑市场诚信体系,通过信用管理来规范约束建筑业企业项目经理执业的行为,促进淄博建筑业平稳健康发展。

据介绍,项目经理是对项目实行质量、安全、进度、成本

管理的重要管理岗位。通过项目经理信用评价管理指标体系,给项目经理上一道“紧箍咒”。对于失信的项目经理可能在竞标工程项目等事项上受到影响。对于严重失信的项目经理,可能会取消其建造师证。被取消建造师证后,严重失信的项目经理将不能参与竞标工程项目。

# 云南纯手工古法熬制红糖来啦

- 原料为纯甘蔗,产地为云南普洱景谷,当地村民手工熬制
- 蔗香味浓郁,口感细滑,可活络气血,刺激机体造血,美容养颜延缓衰老
- 130元/提,每提不少于2斤,买5提赠送1提,买10赠送2提,购买电话:0533-3172726 13953365117

古法红糖是用特定的工艺纯手工熬制而成,是甘蔗经榨汁,浓缩形成的带蜜糖,因没有经过高度精练,几乎保留了蔗汁中的全部成分,除了具备糖的功能外,还含有维生素和微量元素,如铁、锌、锰、铬等,营养成分比白砂糖高很多,号称“东方的巧克力”。齐鲁晚报所销售的古法红糖全部产自云南普洱景谷,原料是当地出产的甘蔗,当地村民用木柴和铁锅纯手工熬制。现让利广大读者,以优惠价销售。130元/提(每提不低于2斤,由于是手工熬制,重量不十分精确),春节前更有优惠,买5提赠送1提,买10赠送2提,联系电话:0533-3172726 13953365117



### 古法红糖与现代红糖区别

现在大家吃的红糖和古法红糖不是同一种产品。现代制糖方法为了从甘蔗中提纯蔗糖,其他的物质都通过化学方法处理掉了,所以现代制糖生产出来的产品蔗糖纯净度在99.9%以上,是自然界中纯度最高的碳水化合物。传统制糖的目的是要把甘蔗中的所有糖分进行结晶,是一种多元糖,含有苹果酸、叶酸、核黄素、胡萝卜素、烟酸和微量元素锰、锌、铬等各种元素。此外,古法红糖的蔗香味浓郁,口感细滑,甜度为现行蔗糖的1.5倍,同时有良好的温补功效。

### 古法红糖功效:

中医认为,红糖性温、味甘、入脾,具有益气补血、健脾暖胃、缓中止痛、活血化淤的作用。红糖所含有的葡萄糖释放能量快,吸收利用率高,可以快速的补充体力。有中气不足、食欲不振、营养不良等问题孩童,平日可适量饮用红糖水。受寒腹痛、月经来时易感冒的人,也可用红糖姜汤祛寒。对老年体弱,特别是大病初愈的人,红糖亦有极佳的疗虚进补作用,老人适量吃些红糖还能散瘀活血,利肠通便,缓肝明目。

喝热红糖水可让身体温暖,增加能量,活络气血,加快血液循环,月经也会排得较为顺畅,古法红糖保留了较多甘蔗的营养成分,也更容易被人体消化吸收,因此能快速补充体力、增加活力,所以又被称为“东方的巧克力”。

古法红糖中含有的氨基酸、纤维素等物质,可以有效保护和恢复表皮、真皮的纤维结构和锁水能力,强化皮肤组织结构和皮肤弹性,同时补充皮肤营养,促进细胞再生。

### 传统古法熬制,保留大量微量元素及营养

云南景谷傣族彝族自治县属亚热带地区,为高原山区,平均海拔2000米,北纬23.4度,东经100.5度,这里原始森林环绕,无工业污染,自然环境优越。有着悠久的老品种甘蔗种植历史,这里的少数民族世世代代以原始的手工种植业为生。优越的地理位置让这里昼夜温差大,日照时间长,这样的高原气候十分有利于甘蔗的光合作用和糖分积累。

傣家人世世代代以红糖作为传统滋补品,至今也保留了手工收割、柴火熬制的古法红糖连环锅熬制工艺,不添加任何添加剂。每年12月至次年4月(傣历泼水节前夕)是制作红糖的最佳季节,期间成熟的甘蔗,所含糖分较高,新鲜甘蔗做出的红糖品质也最好。

传统的古法红糖熬制工艺非常的复杂,将当天收割的甘蔗经过切碎

碾压,压出来的汁液去除泥土、细菌、纤维等杂质,以小火熬煮,经过榨汁、开泡、赶水、过滤、摇瓢、打沙、成型等过程。

齐鲁晚报销售的古法红糖都是当地村民手工熬制而成,无添加剂、防腐剂、不加白糖,完全遵循“道法自然”的原则制作而成,具有补气血之功效,孕、产妇、病人、术后恢复及体虚气弱者,均可食用。