

加点“日落黄”，鸡丝肉变橙黄

进入位于合肥市瑶海区大店工业园里的这个车间，仿佛置身于一个肉松王国。空气里漂浮着奇异的浓郁香味，眼前所见黄澄澄的肉松堆积如小山一般。然而，昨日，记者跟随合肥市工商局瑶海分局执法人员专项检查时，却在车间里遇到了一些奇怪的事：关于精肉的身份工人一律闭口不答，诱人白鸡肉松呈现橙黄色也是另有奥秘。

何勤 记者 李皖婷/文 王恒/图


做肉松用的肉鸡肉



各种香精、色素和添加剂


工人用手直接翻动肉松

第一章 精肉的身份

目睹：无口罩、防护服，工人徒手翻肉松

昨日中午，记者跟着工商局瑶海分局检查人员，来到大店工业园里的这个加工厂。沿着两旁堆满了黄澄澄肉松的通道，来到了肉松的加工车间。偌大的厂房里，15个盛满肉松的搅拌锅分列在房间两侧，每个大锅前都有一个工人拿着铁耙子在锅里不停地翻动。这些工人戴着油渍斑斑的帽子，女工人的头发不少都散落在外面，围裙上也满是不知名的污渍。而记者注意到，每翻几下，他们就用手抄一下锅里的肉松，可能是想让肉松散开得更均匀。让记者吃惊的是，他们没有一个人戴手套，更别说口罩和防护服之类的防护“装备”了。

《食品安全法》第二十七条规定，食品生产经营应当符合食品安全标准，并应具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离……食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。而这些，记者在加工车间里完全看不到。

纳闷：加工工人为何都称不知肉松的原料？

漫步在这个700平米的厂房里，记者被肉松的浓郁香味熏得昏昏欲睡。塑料袋装着的成品肉松随意地堆放在地上，每个塑料袋上面都贴着一个白色的“合格证”，标明这种由合肥市黄家食品厂生产的名为“金丝肉松”的身份。在“主要配料”一栏，记者看到肉松的原料是“精肉”，可是“精肉”到底是哪种肉呢？猪肉？牛肉？还是别的肉？记者浏览完整个“合格证”，却依然没能找到答案。

记者凑近一看，这些“精肉”制作的肉松全都呈现鲜亮的橙黄色；而一靠近搅拌锅，之前就出现的浓郁香味变得更加强烈。“师傅，这肉松是用什么做的啊？”“我什么都不知道。”工人的话让记者有些吃惊，而接下来的诸如“一天能做多少锅肉松”、“肉松卖得好不好”之类的问题，工人们一概讳莫如深，不愿多谈。

在车间从事肉松加工的工人，为何会不知道制作肉松的原料？他们为什么又对记者提出的所有问题一概摇头闭口？难道，这其中有着不可告人的秘密？这时，记者发现车间的一端有一扇关紧的门，由于这扇门完全是从墙体上开凿出来，一般很难发现。这扇门的背后是否有不为人知的东西？工商执法人员叫来车间老板，打开了这扇门。

谜底：“精肉”的“扮演者”原是鸡鸭肉

门刚刚打开，记者就看到里面的两个工人正在慌乱地冲洗地面，没有冲洗的地面呈现黑黄色，而冲洗后的污水也混合着诡异的颜色。旁边的瓷砖灶台上，堆放着上百块冷冻的鸡胸肉，正在散发着因解冻而产生的雾气。而之前因为冲洗过却仍然污水横流的地上，放着15个大铁盆，每个铁盆里都装着满满的鸡肉丝；而旁边仍然沾着鸡肉丝的绞肉机也显示，这些鸡肉丝的确是“新鲜出炉”，等待着一会儿被放进外面车间的搅拌锅内。

旁边的小房间被改造成了一个小型冰库。记者冒着寒冷走进去，除了在里面看到冷冻的鸡胸肉之外，还看到了不少冷冻的半片鸭。至此，“精肉”的谜底被解开——原来所谓“精肉”就是冷冻的鸡胸肉和鸭肉，那么在“合格证”上为何不大大方方地标出来，却用隐晦的“精肉”一笔带过呢？这些冷冻的半片鸭，工人又是如何将其骨头剔除，再加工成肉丝的呢？对于这个问题，接受询问的工人依然和外面的“战友”一样，一概一问三不知。

第二章 色彩的奥秘

疑问：白色鸡丝为何显现诱人的橙黄色？

在国家质检总局和国家标准化管理委员会于2009年发布的肉松《国家标准》中，将肉松分为“肉松”和“油酥肉松”两种，其中规定，肉松是“以畜禽瘦肉为主要原料，经修整、切块、煮制、撇油、调汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的熟肉制品”；而油酥肉松则是“以畜禽瘦肉为主要原料，经修整、切块、煮制、撇油、压松、调汤、炒松再加入植物油脂制成颗粒状或短纤维状的熟肉制品”。

记者注意到，那些放在铁盆里的鸡肉丝都是正常的白色，为何大锅里的鸡肉丝却显现出诱人的橙黄色呢？记者发现，整个车间里并没有可以进行“撇油、调汤”等工序的设备。那么这些肉松又是如何从白色变成鲜亮的橙黄色？莫非是这个“神奇”车间的特异功能？记者在随后的观察中找到了答案。

答案：食品添加剂“日落黄”调制而成

记者通过观察后发现，搅拌锅旁工人的手指都呈现出很深的橙色，难道是肉松会掉色？记者随后还在几处分别发现了几台小的电子秤，上面也沾满了行业工人手指上类似的橙色。在车间一间小房间的一角，记者看到了几个废旧的瓶子，瓶身上写着几个大字“日落黄”；而在一个堆满箱子的角落，记者看到了成箱还未开封的“日落黄”。

记者往一杯清水里倒了点“日落黄”，清水立刻变成橙黄色澄清溶液。记者将手指伸进溶液中，手指很快变成了和工人手指上相同的橙黄色，这也和记者拿了一点肉松搓揉后手指呈现的颜色相同。“这样看来，橙黄色的肉松，竟是由‘日落黄’调制出来的。”一旁的执法人员告诉记者。

链 接

日落黄是我国批准的食品添加剂之一，主要用于食品和药物的着色。但尽管被批准使用，仍然必须按照《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760)规定的使用范围和使用量使用。根据规定，日落黄可用于高糖果汁饮料、碳酸饮料、浓缩果汁、配制酒、糖果、糕点、西瓜酱罐头、青梅、虾片、植物蛋白饮料及乳酸菌饮料中，最大使用量为0.10g/kg；用于冰淇淋最大使用量为0.09g/kg；用于糖果包衣及红绿丝，最大使用量为0.20g/kg。而《食品添加剂使用卫生标准》中更是做出明确规定，牛肉、酱卤肉、鱼干、肉松等熟肉制品是不允许添加日落黄的。

竞价租赁公告

我单位将于2011年4月19日上午10:00整对以下标的进行公开竞价租赁，具体内容如下：

一、招租标的：合肥市宿州路170号-174号一至四层房产（现为营业中酒店），面积约1579.86m²，参考价：125000元/月，整体现状拍租，以上租期为五年，附带递增。标地均以委托方提供资料为准。

二、招租地点：安徽省经纬拍卖有限公司会议室（合肥市庐江路60号）。

三、看样、登记时间：自公告之日起至招租会前日止。

登记地点：合肥市庐江路60号三楼（经纬拍卖公司）。

联系电话：2613863 18655111077

四、注意事项：凡参加竞租者，凭有效证件原件、复印件；并缴纳标的物竞租保证金10万元整办理竞租登记手续。如竞租不成，保证金于会后七日内全额退还（不计息）。

合肥市庐阳区财政局海棠街道办事处

二〇一一年四月八日