

售价是普通食盐的6至10倍 网红“玫瑰盐”实则不宜食用

外观呈粉红色、号称“纯天然无污染”、宣传特别提到“富含矿物质”……近年来,凭借这些营销标签,进口“玫瑰盐”在网络上迅速走红,成为不少消费者眼中的“高端食盐”。然而,近日有网络平台视频显示,测评的5款“玫瑰盐”,检测出了铅、砷、铬等重金属,相关消息引发关注。“玫瑰盐”可以安全食用吗?在我国是否可以合法销售?所谓的“玫瑰盐”究竟是更有营养还是纯属智商税?

热销“玫瑰盐”售价远高于普通食盐

公开资料显示,“玫瑰盐”又称“喜马拉雅岩盐”,是一种天然岩盐,主要产自巴基斯坦的喜马拉雅山脉盐矿。

“玫瑰盐”在网络走红,与其粉红外观和“健康养生”等营销标签不无关系。记者在国内多个主流网购平台搜索发现,有大量商家在售卖进口“玫瑰盐”,且价格高于普通食盐,有商家网络销售记录显示已售卖5万+。

例如,标注“巴基斯坦原产”“喜马拉雅山脉岩盐”的“玫瑰盐”售价约是普通食盐的6至10倍,个别产品售价甚至更高,还有商家宣传其“含84种微量元素”“无添加”“更健康”,更是通过牛排撒盐、奶茶调味的场景化视频,暗示其“既是调料又是营养剂”。

对此,北京工商大学食品与健康学院副教授侯殿志表示,根据我国相关标准,食用盐需满足“色白、味咸、无异味”,白度≥45度这几个条件,但是“玫瑰盐”因天然粉色,单就“色度”一项就不符合我国食用盐的国家标准。

此外,专家还表示,尽管“玫瑰盐”宣称可能含有多种微量矿物质,但含量极低,通过“玫瑰盐”所能摄入的微量元素量与人体每日所需相比几乎可以忽略不计。

热卖的“网红盐”不符合我国食用盐的国家标准,那到底是做什么用的?又为何是独特的粉红色?

专家介绍,盐脉中的杂质使喜马拉雅岩盐呈现粉红色或甜菜红色。喜马拉雅岩盐的产区集中在巴基斯坦东部盐岭地区,我国九成

以上的喜马拉雅岩盐进口产地是巴基斯坦。这种盐只能作为工业用、盐浴产品、工艺品或者畜牧用。

消费者误购“玫瑰盐”后被拒绝退货

因“玫瑰盐”特殊的性质,很多消费者在购买时易被误导,以为是更有营养的高端食盐。在网络消费投诉平台,今年以来已有多条关于“玫瑰盐”的投诉。既然不能食用,为何还能进口?

有消费者反映称,网购“玫瑰盐”到货后发现,商品无任何中文标注,要求商家退货却遭到拒绝。还有消费者反映称,在外卖平台买到的牛排饭,发现商家调料使用了粉红色的“玫瑰盐”,在未食用的情况下要求退款,却遭到商家拒绝。最终花了92元,商家及平台仅退款30元。

这些不符合国家食用盐安全标准的“玫瑰盐”,主要通过跨境电商的渠道流入我国消费市场。据海关总署官网发布的内容,青岛海关曾就“进口喜马拉雅岩盐的监管执行标准”答复网友留言介绍:

若进境喜马拉雅岩盐属食用,需参照《GB/T 5461—2016 食用盐》的相关规定实施进口食品卫生监督。但因喜马拉雅盐外观为粉红色结晶体,所以不符合食用盐国标中白度≥45度的要求。

若为工业用盐,按照商品编码显示不需进行法定检验。这就意味着,如果跨境贸易商以工业用盐为名进口“玫瑰盐”,海关就无法以食用盐的国家标准对其进行进口监管。而进入市场流通环节,又存在一定的监管空白。



跨境电商销售进口“玫瑰盐”违法吗?

记者调查发现,不少消费者是通过跨境电商平台购买的“玫瑰盐”,跨境电商销售这类进口产品构成违法吗?

网购平台售卖的“玫瑰盐”属于跨境电商的代购行为,因国内和国外的相关标准不同,因此这种代购行为是合法存在的,但网上销售时必须告知消费者这是国外商品,不符合我国相关标准。此外,不能在线下实体店销售,否则市场监管部门可介入查处。

今年3月,《中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》发布。中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟表示,根据这份意见,相关部门正在完善跨境电商零售进口食品监管制度。(央视新闻)

我国将力争完成改造各类燃气管道3万公里

记者23日从住房城乡建设部了解到,2026年,我国将持续开展地下管网改造和综合管廊建设,常态化推进城市燃气管道老化更新改造,力争完成改造各类燃气管道3万公里。

全国住房城乡建设工作会议近日在北京召开。对于2026年城市更新的重点工作,住房城乡建设部相关负责人表示,将高质量开展城市更新,编制实施“十五五”城市更新专项规划,抓好城市体检、更新试点,实施一批民生工程、发展工程、安全工程。以“绣花”功夫精细化推进城镇老旧小区改造、完整社区建设、口袋公园建设、绿地开放共享、“温暖工程”建设、城市小微公共空间改造,提升无障碍适老化环境品质。

相关负责人说,将高水平推动城乡融合发展,建设宜居县城,加强边境小城镇建设,巩固农村危房改造成果,开展传统村落特色保护区试点。在新型城市基础设施建设方面,将持续建设城市排水防涝工程体系、城市基础设施生命线安全工程。

同时,将高效能推进城市治理,推动建立城市管理统筹协调机制,发挥好“一委一办一平台”作用,深入开展城市管理进社区工作,运用好“吹哨报到”“接诉即办”等工作机制,深化城市管理和执法体制改革,持续推进城市管理执法队伍标准化规范化建设。高标准建设文明城市,完善历史文化保护传承体系,全力抓好老城区和老街区专项调查,深入开展国家历史文化名城保护专项评估和监测,完善城市风貌管理制度。

(新华社)

主打抗炎养生的“姜黄饮”真有这么神? 专家:适量饮用无害,但需理性消费

近段时间,一款主打“抗炎养生”的姜黄饮热销。尽管有网友吐槽“既不好喝又不便宜”,100毫升的瓶装姜黄饮售价接近10元,但一些电商平台屡屡卖断货。不少茶饮品牌也迅速跟进,纷纷在饮品中加入姜黄元素。如何看待此类产品的热销?消费者购买时应该注意什么?记者走访市场发现,一些品牌推出的“姜黄生姜柠檬汁饮料”“姜黄柠檬液”等几款热销产品,配料表上标注的成分为生姜、柠檬、蜂蜜、糖、姜黄等,其中生姜的含量最高、排在配料表前列,而姜黄含量一般低于5%、排在配料表后半部分。

姜黄究竟是什么,与生姜有什么区别?

农业农村部食物与营养发展研

究所研究员朱大洲告诉记者,姜黄和生姜外观相似,名字也只是一字之差,但在颜色、成分、功能及用途上存在显著差异,是两种不同的植物。“从成分看,姜黄的标志性成分是姜黄素,而生姜的标志性成分是姜辣素,这是两者的根本区别。”朱大洲说。

记者观察发现,姜黄饮受热捧背后,与一些商家将产品的天然健康和功效性作为宣传亮点有关。业内专家表示,作为一种饮品,姜黄饮适量饮用无害,但需理性消费,期待有“神奇疗效”是不现实的。

“普通食品中添加姜黄、生姜等食药物质,由于其姜黄素、姜辣素的含量各不相同,也没有经过严格的科学实验验证,到底有多少功效是

不明确的,因此普通食品不能声称任何保健功能。”朱大洲说。

记者了解到,根据国家卫生健康委、市场监管总局2019年发布的公告,姜黄等6种物质被纳入既是食品又是中药材的物质目录管理,并明确仅作为香辛料和调味品使用。食品中添加上述食药物质,其标签、说明书、广告、宣传信息等不得含有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能。

此外,根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》《食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄》等标准的规定,以姜黄根茎为原料,经有机溶剂提取精制而成的姜黄,还可作为食品添加剂用于食品生产。

(新华社)