

麵包隔夜就過期？選購時，這個細節很多人沒注意到

15-10-2021 中國質量新聞網

為方便快捷，不少人早餐選擇吃麵包加牛奶，早上還能再多睡十分鐘。但由於麵包保質期短，有些一隔夜就過期了，給不少消費者帶來煩惱。

雙節剛過，美食消費的話題熱度不減。據全國 12315 平臺資料顯示，烘焙食品安全問題備受關注，投訴舉報數量逐月增長。今年 1 月至 9 月廣東佛山市市場監督管理部門共接收涉及烘焙食品的投訴舉報 899 件，其中 9 月受理投訴舉報共 182 件，環比增長 38.93%。為此，佛山市市場監督管理局對烘焙食品消費發佈以下提示。

01 案例一

市民反映在佛山南海某麵包店購買麵包，麵包置物架寫著“生產日期：6 月 6 日”，便放心購買準備做第二天的早餐。回來後卻發現麵包的包裝上標示“生產日期：6 月 5 日”，保質期是兩天，買回來的麵包到了第二天因過期而無法食用。

經南海區市場監管局現場檢查，該店在其產品包裝上明確生產日期、生產批號、保質期等內容，不存在食品安全問題。執法人員要求商家及時更新貨架標示，與包裝標識日期保持一致，避免引發類似購買。

消費提示

購買麵包、糕點等烘焙食品不要只看貨架上的生產日期，要看包裝上的生產日期，而且要看清標示的生產日期是否合理。個別商家虛假標注日期，甚至生產日期標注的時間比購買日期晚，消費者需看清生產日期，避免買到過期麵包甚至是“來自未來的麵包”。

02 案例二

市民反映在網上購買蘇打餅乾，商家宣傳是低脂產品，但收到貨發現產品的固體脂肪含量超出國家宣傳低脂標準：每一百克固體脂肪含量不得大於 3 克。經南海區市場監管局核查，已對商家涉嫌發佈虛假廣告予以立案處理。

消費提示

看營養成分表“看穿”商家虛假宣傳。

部分商家為吸引眼球，把餅乾對外宣傳為適合老人孕婦吃的“低脂低糖代餐餅乾”，消費者要學會判斷真假，就要學會看營養成分表。對於“低糖”、“低脂”的預包裝固體食品有國家標準規定：

- 1 低脂肪：脂肪含量 $\leq 3\text{g}$ （每 100g 食品）。
- 2 低糖：糖含量 $\leq 5\text{g}$ （每 100g 食品）。
- 3 無糖或不含糖：糖含量 $\leq 0.5\text{g}$ （每 100g 食品）。

消費者在挑選“低脂”、“低糖”、“無糖”餅乾時，要注意查看外包裝標注的成分含量是否符合以上標準，避免落入商家虛假宣傳的圈套。

提醒

消費者如遇到食品安全消費糾紛或發現相關違法行為，可通過全國 12315 平臺（網站、微信公眾號、小程序、手機 APP 等）或撥打 12345/12315 熱線反映，依法維護自身合法權益。