

月饼市场节俭风渐成 外观“轻装上阵” 价格更加实惠

武汉晚报讯(记者刘睿彻)又到中秋月圆时,连日来,记者走访市内多家商超发现,作为最具代表性的节日食品——月饼,今年在包装上“轻装上阵”,价格上也更加实惠,江城月饼市场节俭风渐成。

在东西湖区金银潭永旺超市,月饼货架被摆放在超市中部显眼的位置。华美、锦华、美心等多个品牌的月饼礼盒琳琅满目。月饼礼盒的价格在100多元至300多元不等,其中300元以下月饼占了大部分,超过500元的月饼礼盒不见踪影。

13日,江岸区后湖汉口城市广场一超市内,不少市民正在选购月饼。贵一点的月饼礼盒100元出头,便宜的礼盒标价约数十元。一款本土月饼厂家生产的共婵娟月饼礼盒规格为640克,仅售48元。

月饼包装“瘦身”明显。金银潭永旺超市一名销售主管称,今年月饼礼盒多采用纸盒、塑料盒或者铁盒包装,没有采用贵金属、红木等贵重材料进行包装的豪华礼盒,不少礼盒的包装层数为一到两层,只有少数礼盒为三层包装。

记者在多家商超看到,礼盒内的月饼摆放得比较紧凑,也没有发现月饼与其他产品混装的现象。一位商超管理



月饼“瘦身”,更受市场青睐。

人员告诉记者,往年有些月饼礼盒配置贵重礼物,现在像这样的月饼礼盒,商超都不会再进货。

在永旺超市选购月饼的李女士表示,今年商超的月饼柜台都没有以前花

哨了,月饼礼盒比较简洁大方,价格也实在。

此外,“素颜”上阵的散装月饼受到消费者青睐。在永旺超市,几个堆满散装月饼的展柜前围满了顾客。这些散

装月饼分量多在50克至100克,吃起来不浪费,没有过度包装,一个月饼的价格也就几块钱,口味各有特色,物美价廉。

据中国焙烤食品糖制品工业协会发布的《2024中国月饼行业市场趋势》报告显示,月饼过度包装的问题得到遏制,500元以上的月饼礼盒基本退出常规市场。

据了解,今年月饼市场的变化,得益于近年来相关政策的持续引导,带动市场方、消费者观念逐渐转变。早在2022年,市场监管总局等部门联合发布遏制天价月饼的公告,要求对单价超过500元的盒装月饼实行重点监管。2023年9月实施的《限制商品过度包装要求食品和化妆品》明确规定,月饼包装层数不应超过三层,包装材料不应使用贵金属和红木材料,月饼不应与其他产品混装。2024年4月实施的《月饼质量通则》又对月饼馅料添加提出更严要求,明确规定,“不应使用鱼翅等野生保护动物,不宜使用燕窝等名贵珍稀食材”。

东西湖区市场监管局相关人员表示,近期开展了节前食品安全检查,重点检查了商超内月饼礼盒,未发现天价月饼、过度包装现象。

可以叫六仁月饼、七仁月饼 想叫“广式五仁月饼”没那么容易

武汉晚报讯(记者刘睿彻 通讯员孙晓雪)可以叫六仁月饼、七仁月饼,“广式五仁月饼”不能随便叫。中秋来临,今年随着新国标《月饼质量通则》(GB/T 19855—2023)的实施,月饼在命名上将更加规范。

最近,武汉“食品安全总监讲堂”开讲,对全市160多家糕点(月饼)生产企业食品安全负责人、食品安全管理人员进行了培训,与会者重点学习了《月饼质量通则》。

据悉,今年4月1日正式实施的《月饼质量通则》,修订了月饼产品分类、感官、理化、检验规则和标签标识要求等内容,变化较大,受到行业内生产企业高度关注。

培训会对《月饼质量通则》新国标进行了解读。依照《月饼质量通则》的解释,超过五种果仁的月饼,可以命名为“果仁月饼”;也可以按果仁种类数量

命名,如六仁月饼、七仁月饼等,但是不能直接命名为“五仁月饼”;按照新国标,只有仅使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁五种果仁作为馅料,按照广东地区制作工艺生产的月饼才能使用“广式五仁月饼”作为产品名称。

如果使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁五种以外的果仁,代替上述五种果仁的一种或多种果仁制作馅料,按照广东地区制作工艺生产的月饼,可以命名为“广式果仁月饼”或“五仁月饼”等,但不可以命名为“广式五仁月饼”。

记者查阅国家市场监督管理总局官网,《国家市场监督管理总局关于同意延长月饼旧版包装使用期限的复函》中明确,鉴于月饼生产销售季节性较强,为贯彻绿色发展理念,企业生产的月饼符合相关要求,其旧版包装材料可以延长使用期限至2024年10月1日。这意味着今年

10月1日之后生产的月饼的命名将更为严格规范。

记者走访月饼市场发现,不少月饼命名已经规范,特别是散装出售的含有多种果仁的月饼,名称通常都叫果仁月饼。也有一些月饼命名待规范,一家老字号糕点企业生产的“广式五仁月饼”,其馅料含有花生仁、芝麻仁、瓜子仁、西瓜仁、核桃仁,与《月饼质量通则》中规定的“广式五仁月饼”的五仁并不完全一致。

此外,《月饼质量通则》规定,水果添加量或水果制品(折算成水果)添加量在25%以上的可以命名为“水果月饼”,在10%以上的可以命名为“水果味月饼”,低于10%或完全不含水果的月饼不得使用“水果”“水果味”命名该月饼。新标准充分考虑了对消费者权益的保护,让月饼这一传统节令食品更加“真材实料”。



传统的广式五仁月饼命名将更加规范。

记者走访了解到,武汉地区不是“水果月饼”的主要市场,“水果味月饼”或“水果月饼”较少见。

本次培训会结束后,多家糕点企业负责人在“糕点生产企业食品安全倡议书”上签字,共同推动糕点产业实现美味、安全、绿色、健康的高质量发展。

讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播

