**月饼安全消费小贴士**

中秋佳节将至，各式各样的月饼集中上市，消费者如何通过月饼标签来选购月饼，本期为您进行解读。

**一、标签信息要齐全，“9+”要素不可缺**

　　按照《食品安全国家标准　预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括:食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等9大项目，及其他需要标示的内容。在超市、商店等正规食品销售场所或渠道销售的月饼，其标签应包含上述信息。不要购买或食用无标签或标签信息不全、内容不清晰，掩盖、补印或篡改标示的产品。

　　除了前面说的食品标签，有的月饼还会提供食品营养标签。营养标签主要包括：表格形式的“营养成分表”，以及解释营养成分水平高低的“营养声称”和解释健康作用的“营养成分功能声称”。其中，营养成分表至少应标出5个要素（能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠）的含量及其占每日所需营养素参考值（NRV）。消费者可根据营养素参考值和自己的身体状况选择食用。此外，多数月饼中的能量、脂肪和碳水化合物较高，不宜过量食用，否则容易引起肠胃不适，特别是老人、儿童、肠胃功能弱者。

**二、配料顺序有讲究，致敏信息勿漏读**

　　月饼是由小麦粉等谷物粉或植物粉、油、糖（或不加糖）等为主要原料制成饼皮，包裹各种馅料，经加工而成。由于月饼品种繁多，制作饼皮和馅料的配料种类不尽相同。

　　按照相关国家标准要求，食品中所使用食品添加剂的种类和添加量应严格按照国家标准要求进行添加，且在配料表中注明，并按制造或加工食品时的加入量，依从高到低顺序逐一排列，加入量不超过2%的配料可不按照递减顺序排列。

　　此外，配料中若含有可能导致过敏反应的食品及其制品，如含有麸质的谷物及其制品、花生及其制品等，厂家可以（不是必须）在配料表中使用易辨识的名称，或在配料表邻近位置加以提示。易敏人群在挑选或食用月饼时需注意仔细查阅配料表，以及配料表邻近位置是否有提示信息。

**三、生产日期要细看，保质期限需注意**

　　正规渠道销售的月饼，包装上会清晰标示出生产日期和保质期。选购月饼时，不要购买已过保质期的产品，还要注意查看礼盒及单件食品包装上的标示。国家规定，当同一预包装内含有多个标示了生产日期及保质期的单件预包装食品时，例如月饼礼盒中含有多种口味的月饼或同时含有其他食品，其外包装上标示的生产日期应为最早生产的单件食品的生产日期，或外包装形成销售单元的日期，而且外包装上标示的保质期应按最早到期的单件食品的保质期计算；也可在外包装上分别标示各单件装食品的生产日期和保质期。

**四、贮存条件不可少，保存得当品质佳**

按照法规要求，预包装食品标签应标示贮存条件，贮存条件的标示形式有：常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；×× - ××℃保存；请置于阴凉干燥处；常温保存，开封后需冷藏；温度：≤××℃，湿度：≤××%等。按照贮存条件保存月饼，可保证其在保质期内的特有品质；另外，月饼不宜与其他食品、杂物存放在一起。