

【大量供应薯条】辛普劳、麦肯、蓝盾旭美（箱装）

产品名称	【大量供应薯条】辛普劳、麦肯、蓝盾旭美（箱装）
公司名称	郑州市惠济区信基宏盛食品商行
价格	125.00/箱
规格参数	品牌:麦肯、辛普劳 产品类别:薯条 售卖方式:包装
公司地址	郑州市惠济区信基41-42号
联系电话	86 0371 63527860

产品详情

品牌	麦肯、辛普劳	产品类别	薯条
售卖方式	包装	商品条形码	6947591100013
口味	原味	等级	一级
规格	如图	净重	如图（g）
原产地	哈尔滨	保质期	365（天）
生产日期	2010年10月	生产厂家	黑龙江省哈尔滨市
储藏方法	--18度	原料与配料	马铃薯等
卫生许可证	辛普劳、蓝盾旭美	产品标准号	6947591100013
特产	否		

本公司大量供应辛普劳、麦肯等波浪薯条和直薯条

概述 薯条（french fries）是一种把马铃薯切成条状后油炸而成的食品，是最常见的快餐食品之一，流行于美国及欧洲等地。

薯条营养

反面意见

围绕丙烯酰胺是否致癌的争议已经多年。问题是，即便麦当劳们败诉，把炸薯条像香烟一样加上警告标签，人们

薯条

会因此放弃炸薯条吗？作为美式快餐象征的炸薯条再一次成为新闻热点。上次炸薯条引起大家的关注，还是在2003年的伊拉克战争期间，因为法国反对战争，一些愤怒的“挺战”美国人要消灭一切与法国有关的名称，甚至建议把“法式薯条” (french fry)改称“自由薯条” (freedom fry)，一时落下笑柄。而这次炸薯条带来的，是与癌症有关的争论。8月26日，美国加州总检察长比尔-洛克耶尔对9家著名连锁快餐店和食品制造商提起诉讼，要求法庭强制它们用警告性标签标明其炸薯条、薯片中致癌物丙烯酰胺的含量。这是美国检察机关首次就炸薯条含致癌物问题提出公诉。一旦公诉方获胜，炸薯条、薯片的包装就必须像香烟盒一样，用醒目标签警告：“本品含有丙烯酰胺，过量丙烯酰胺可能导致癌症”被洛克耶尔指控的快餐店包括麦当劳、肯德基、汉堡王、温迪等，都将炸薯条作为快餐的主要小吃项目，食品商包括宝洁、百事等，他们制造销售的“品客”和“乐事”薯片，也是深受欢迎的美式零食。加州1986年通过的“第65提案” (效力相当于法律)规定，企业必须向公众“清楚而合理地”标明其产品中潜在的危险物质，这是洛克耶尔提出公诉的最主要依据。这位加州最高检察官称，他并不是鼓动人们不吃炸薯条，但消费者有权知道他们所吃的炸薯条中有超量的致癌物质。“我并不是在告诉人们，不要吃薯条和薯片。以我个人的生活经验，我知道，这些零食可能不是健康饮食的必要组成部分，但它们确实味道不错。但是我和所有消费者都应掌握必须的信息，以便对我们所吃的食品做出有凭有据的判断。”2002年，瑞典科学家首次证实，土豆等富含淀粉的食物在高温烹炸下会产生过量丙烯酰胺，这使炸薯条和薯片对健康的危害第一次被认识到。但是，炸薯条和薯片作为美式快餐的“国粹”，仍然受到大多数美国人的偏爱。此次，洛克耶尔在起诉书中援引加州环境健康危害评估办公室的数据说，快餐店的法式炸薯条中丙烯酰胺的含量，平均达到加州法律要求警示含量的125倍；而超市中销售的薯片中的丙烯酰胺含量，是警示含量的75倍。近年来，已有一些消费者团体为丙烯酰胺问题起诉快餐店和食品制造商。根据加州的“第65提案”，对于这类案件检察官有权提出重复诉讼(在民间团体提出诉讼之后再提出公诉)。比如控告烟草商的案件中，既有消费者团体打官司，也有检察官提出公诉。

正面意见

对于诉讼，连锁快餐店和食品制造商及其辩护律师则提出三条反驳：第一，仅对快餐店的炸薯条或超市销售的薯片加警告性标签可能起误导作用，消费者会认为只有快餐店制作的炸薯条和薯片才含丙烯酰胺，而事实上，哪怕消费者自己用土豆高温烹炸制作食品，也会含有这种物质。宝洁公司就如此声明：“不论在餐馆、家里还是食品工业，丙烯酰胺总是存在于这些食物里，而我们的产品则像过去一样非常安全。”第二，食物中少量丙烯酰胺对人类的致癌作用还有待确证。美国食品和药物管理局(fda)正在研究食品中含有不同程度丙烯酰胺对人体的影响。fda在3月的一份报告中称：“大量的丙烯酰胺可以导致实验室中的动物患上癌症，但食品中丙烯酰胺含量要相对低很多，目前尚不清楚，含如此少量丙烯酰胺的食品是否会使人致癌。”第三，加州环境危害评估办公室正在研究，如何根据“第65提案”处理食物中的丙烯酰胺问题。该办公室副主任阿兰-希尔施透露，对丙烯酰胺这样在烹调过程中自然产生的物质，如果能将其含量控制在最低，那就可以免除警告标签。在这个方案出来之前就提出公诉，未免让人难以理解。对这个公诉，加州民间的反应千奇百怪：有为总检察长喝彩的，也有努力捍卫薯条“国粹”的，还有认为检察长违宪的，甚至有置疑洛克耶尔人品的。比如在当地有影响的《旧金山纪事报》就发表专栏评论说，美国已是个警告标签泛滥成灾的地方，如果在快餐炸薯条上再贴一个警告标签，就好比在加州边界上竖块牌子“吃在加州有害健康”，总检察长洛克耶尔该找一些更对得起纳税人的事情做，而不是打这样高中生就能明白道理的官司出风头。围绕丙烯酰胺的争议已有些年，即便洛克耶尔胜诉，炸薯条、薯片统统像香烟一样加上警告标签，该吃的人们依旧会大嚼不误，只不过又增加了无效的警告标签而已。薯条营养

反面意见

围绕丙烯酰胺是否致癌的争议已经多年。问题是，即便麦当劳们败诉，把炸薯条像香烟一样加上警告标签，人们

薯条

会因此放弃炸薯条吗？作为美式快餐象征的炸薯条再一次成为新闻热点。上次炸薯条引起大家的关注，

还是在2003年的伊拉克战争期间，因为法国反对战争，一些愤怒的“挺战”美国人要消灭一切与法国有关的名称，甚至建议把“法式薯条”(french fry)改称“自由薯条”(freedom fry)，一时落下笑柄。

而这次炸薯条带来的，是与癌症有关的争论。8月26日，美国加州总检察长比尔-洛克耶尔对9家著名连锁快餐店和食品制造商提起诉讼，要求法庭强制它们用警告性标签标明其炸薯条、薯片中致癌物丙烯酰胺的含量。

这是美国检察机关首次就炸薯条含致癌物问题提出公诉。一旦公诉方获胜，炸薯条、薯片的包装就必须像香烟盒一样，用醒目标签警告：“本品含有丙烯酰胺，过量丙烯酰胺可能导致癌症”被洛克耶尔指控的快餐店包括麦当劳、肯德基、汉堡王、温迪等，都将炸薯条作为快餐的主要小吃项目，食品商包括宝洁、百事等，他们制造销售的“品客”和“乐事”薯片，也是深受欢迎的美式零食。

加州1986年通过的“第65提案”(效力相当于法律)规定，企业必须向公众“清楚而合理地”标明其产品中潜在的危险物质，这是洛克耶尔提出公诉的最主要依据。

这位加州最高检察官称，他并不是鼓动人们不吃炸薯条，但消费者有权知道他们所吃的炸薯条中有超量的致癌物质。“我并不是在告诉人们，不要吃薯条和薯片。以我个人的生活经验，我知道，这些零食可能不是健康饮食的必要组成部分，但它们确实味道不错。但是我和所有消费者都应掌握必须的信息，以便对我们所吃的食品做出有凭有据的判断。”

2002年，瑞典科学家首次证实，土豆等富含淀粉的食物在高温烹炸下会产生过量丙烯酰胺，这使炸薯条和薯片对健康的危害第一次被认识到。但是，炸薯条和薯片作为美式快餐的“国粹”，仍然受到大多数美国人的偏爱。

此次，洛克耶尔在起诉书中援引加州环境健康危害评估办公室的数据说，快餐店的法式炸薯条中丙烯酰胺的含量，平均达到加州法律要求警示含量的125倍；而超市中销售的薯片中的丙烯酰胺含量，是警示含量的75倍。

近年来，已有一些消费者团体为丙烯酰胺问题起诉快餐店和食品制造商。根据加州的“第65提案”，对于这类案件检察官有权提出重复诉讼(在民间团体提出诉讼之后再提出公诉)。比如控告烟草商的案件中，既有消费者团体打官司，也有检察官提出公诉。

正面意见

对于诉讼，连锁快餐店和食品制造商及其辩护律师则提出三条反驳：第一，仅对快餐店的炸薯条或超市销售的薯片加警告性标签可能起误导作用，消费者会认为只有快餐店制作的炸薯条和薯片才含丙烯酰胺，而事实上，哪怕消费者自己用土豆高温烹炸制作食品，也会含有这种物质。宝洁公司就如此声明：“不论在餐馆、家里还是食品工业，丙烯酰胺总是存在于这些食物里，而我们的产品则像过去一样非常安全。”

第二，食物中少量丙烯酰胺对人类的致癌作用还有待确证。美国食品和药物管理局(fda)正在研究食品中含有不同程度丙烯酰胺对人体的影响。fda在3月的一份报告中称：“大量的丙烯酰胺可以导致实验室中的动物患上癌症，但食品中丙烯酰胺含量要相对低很多，目前尚不清楚，含如此少量丙烯酰胺的食品是否会使人致癌。”

第三，加州环境危害评估办公室正在研究，如何根据“第65提案”处理食物中的丙烯酰胺问题。该办公室副主任阿兰-希尔施透露，对丙烯酰胺这样在烹调过程中自然产生的物质，如果能将其含量控制在最低，那就可以免除警告标签。在这个方案出来之前就提出公诉，未免让人难以理解。

对这个公诉，加州民间的反应千奇百怪：有为总检察长喝彩的，也有努力捍卫薯条“国粹”的，还有认为检察长违宪的，甚至有置疑洛克耶尔人品的。

比如在当地有影响的《旧金山纪事报》就发表专栏评论说，美国已是个警告标签泛滥成灾的地方，如果在快餐炸薯条上再贴一个警告标签，就好比在加州边界上竖块牌子“吃在加州有害健康”，总检察长洛克耶尔该找一些更对得起纳税人的事情做，而不是打这样高中生就能明白道理的官司出风头。围绕丙烯酰胺的争议已有些年，即便洛克耶尔胜诉，炸薯条、薯片统统像香烟一样加上警告标签，该吃的人们依旧会大嚼不误，只不过又增加了无效的警告标签而已。