

白酒为何总依赖甜味剂

添加剂一直是白酒行业的灰色地带,塑化剂、甜味剂这些添加剂让许多消费者对国内酒企充满质疑,然而,白酒企业仿佛在添加剂的路上一意孤行。近日,国家食药监总局曝光78批次白酒检验不合格,其中有多款产品添加了甜味剂而榜上有名。白酒企业缘何如此钟情添加剂,让人值得思考。

多批次白酒涉嫌添加甜味剂

据悉,日前,国家食药监总局官网曝光78批次白酒检验不合格,其中有多款产品添加了甜味剂而榜上有名。食品安全国家标准和白酒产品标准规定,白酒中不允许添加甜味剂。白酒检出甜味剂(环己基氨基磺酸钠、糖精钠)不符合食品安全国家标准的样品27个,涉及企业22家。其中检出环己基氨基磺酸钠的有20家。

相关食品安全国家标准和白酒产品标准规定,白酒中不允许添加甜味剂。造成不合格的原因是生产企业为降低成本,增加产品的口感,在产品中添加甜蜜素、糖精钠、安赛蜜等甜味剂来调节口感,或是由于其他原辅料使用不当带入。

无独有偶,今年2月,国家食药监总局专项抽检共抽检样品3000批次,样品涉及全国30个省(区、市)1147家生产企业。此次抽检有177项次共108批次白酒甜味剂不合格,占抽检样品总数的3.6%。贵州茅台酒厂集团保健酒业有限公司生产的“锦绣东方酒”和甘肃皇台酒业股份有限公司生产的皇台本色酒(本色6#窖藏)、吉林省吉盛涌鑫酿酒有限公司生产的老北京二锅头酒也榜上有名。



多家酒企曾深陷“添加门”

甜味剂能够增加酒液的绵甜口感,吸引消费者购买,出于追逐利益,甜味剂作为添加剂在酒业屡禁不止。茅台、皇台等多家知名品牌均因被检出甜蜜素(甜蜜素是人工生产的甜味剂)而登上黑名单。

记者调查发现,添加甜味剂给许多企业

都造成了极其负面的影响。几年前,白酒行业经历的塑化剂风波可谓对白酒行业造成重创。对于受到那场塑化剂风波的酒鬼酒而言,业绩直线下降,品牌信誉度岌岌可危,甚至有业内人士指出,酒鬼酒正是由于这件事才戴上ST的帽子。

对此,业内人士称,添加剂与塑化剂不同,添加剂是先放到产品中,而塑化剂一般由于外包装是塑料制品而产生的,一个是先入一个是后入。然而,只要二者沉淀到一定基数都会影响人身安全。

酒企为何钟情添加剂

甜味剂、塑化剂对品牌造成各种不良影响,甚至直接导致企业经济受损,而为何国内白酒企业依然屡禁不止呢?

中国品牌研究院食品饮料行业研究员朱丹蓬分析道,“首先,国家监管空白,白酒业自有技

术标准缺失,与此同时,白酒行业税收在当地占较重比例导致监管缺失;其次,企业追逐利益,氰化物可以起到回香作用,甜味剂是使口感绵甜、清冽甘甜,所以作为食品添加剂屡次使用;另外,还有一些行业常用的添加剂,但是企业不

按照规定操作;最后,白酒有些工序较为原始,生产过程中很难把控”。

“面对国内白酒行业添加剂的种种现象,今年10月将会有新《食品生产许可管理办法》出台,对食品安全监管更为严格。”朱丹蓬补充道。

古井贡酒见证白酒如何改革



近日内,安徽古井贡酒股份有限公司上榜2015工业企业质量标杆,成为安徽省唯一一家入选企业。该公司自2013年以来,就一直沿用着一种独具古井属性的“135精益质量”管理模式。

在近日的一场论坛上,古井贡酒的总经理闫立军分享了自己经营公司的经验,主要阐述了在当下白酒行业不是很好的情况下,白酒企业需要进行多方面的改革。

转型直分销架构体系

虽然,目前在国内的电商领域发展十分好,但是,白酒行业本身就是从渠道发展而来的,最终还是需要依赖渠道的巨大力量,所以在经销商方面的改革是刻不容缓的。

在这瞬息万变的时代中,白酒行业的整体局面也在改变,经销商们就需要跟得上市场转变的步伐,实现渠道营销体系的改革。

目前,大部分的经销商在营销体系上面依旧停留在传统的大分销、大批发的模式,在当今的新行业形势下,容易加大风

险。而直分销架构营销体系才是更适合自己的直销网点,继而打造落地的扁平化渠道组织,建立强大的网点体系而不是网络体系。

在这一方面,古井贡酒正是运用在合肥建立直销网点,明确直销和分销的分工,对于古井拿下合肥起到了重要作用。

建立相应的组织和考核

既然,营销体系改革了,就需要在管理方面进一步加强,建立相应的触点营销组织管理和考核模式,才能够实现更好的监管和考核,把整个过程的相关细节都掌握起来,构建成一个体系的管理。

同时,需要对网点的末端组织分配一定的销售任务,实现奖惩的制度进行管理,从掌控网点、销售贡献等倒推,把单一网点变成考核单元。

在这一方面,古井贡酒方面,就是将三通工程变成营销过程指标和可考核量化的指标,主要抓业务队伍过程执行状况,还要对结果和效果进行评价,要用结果和效果去验证过程执行状况。

今年过节“还”不收礼 收礼“还”收特种兵生榨椰子汁!



特种兵生榨椰子汁采用新鲜椰肉生榨而成,并突破传统工艺,采用最新生榨技术精制而成,最大程度上保留了椰肉原有的香浓及新鲜度,口感香浓醇厚,不添加任何防腐剂、香精、色素,属纯天然饮品。

特种兵椰子汁的原料全部来源于东南亚的生鲜椰果,采用最新手工磨椰生榨技术精制而成,经过200度高温消毒,并在装运前将新鲜的椰果汁迅速瓶装密封。使得特种兵椰子汁营养成分不会流失,100%绿色纯天然,是现在市场上最正宗、健康、原生态的椰子汁。

特种兵生榨椰子汁作为生榨椰子汁工艺的开创者,经过四年运作,从无到有,再到——2014年销量超十亿!2015年上半年已经完成去年全年销量,预计全年销量突破25亿元,真正成为椰子汁市场的一匹黑马!

特种兵拥有自己的专利(专利号:zl:2013 3 0009339.4),现在市场上仿品很多,购买时请认准特种兵注册商标!

您办喜事我有礼

您只要在市中、峰城、薛城、滕州市城区办喜宴、娃娃宴、公司宴会;

您只要在举办宴会前五天通知我们;我们会在您举办宴会当天送到酒店,每桌免费赠送一瓶1.25升特种兵椰子汁。

热线电话:市中、峰城:15163219666 陈经理
薛城:13869441509 李经理
滕州 13156021868 刘经理

酒水维权服务站

携手共治·畅享消费

“酒里乾坤大,杯中日月明”

在这里, 让我们倾听您对酒的看法;

在这里, 分享您与酒的故事。

新闻·维权·举报

所有您遇到的有关酒水的问题,我们将为您解忧。欢迎广大消费者提供酒水行业相关线索。

热线电话:0632-3310553
邮箱:zzrbjs@126.com
QQ:2358263807
来信:枣庄市市中区文化中路61号酒水部



月饼飘香 桂花芬芳
中秋明月 寄祥瑞
美酒酣畅 焰火奔放
酒水周刊 送祝福



酒水周刊 预祝全市人民中秋节快乐!

金桂飘香,秋风送爽。又是一年一度的中秋佳节,又是一年一度的月圆时分。在这满目新辉的特殊日子里,酒水周刊预祝全市人民中秋节快乐。

转眼之间,酒水周刊走过了三年的历程,我们与读者朋友们并肩携手,始终保持着真诚的互动,每一次进步都凝结着读者们的关怀。三年的长情岁月,三年的鼎力支持,三年的每每互动,三年的次次感动,都化作厚重的感谢、感谢、感谢……

酒水周刊诚挚感谢合作过的每一个酒企、每一位酒商,感谢您让酒水周刊被越来越多的人认可与接受。我们始终坚持以搭建企业平台、服务大众健康的原则。三年来,凭借大家对酒水周刊的由衷信赖,吸引了众多优秀酒商与之合作,这是我们最引以自豪、最有价值的收获。

时光荏苒,在酒水周刊的稳步发展中,面临着各种机遇和各种挑战,但为消费者树立健康观念,为企业宣传文化理念,为营造一个良好购销的酒水环境的决心未变,并且为此不懈努力着。

昨天的成绩铸就今天的辉煌,今天的辉煌又是明天新的起点。现在的酒水周刊如同一个成长中的孩子,还有着不足和缺陷,但是我们有决心、有信心、有能力把酒水周刊做得更好,相信酒水周刊的明天一定会更美好!同时,希望更多的酒企、酒商与我们携手并进,希望更多的读者朋友们与我们一路前行。

最后,衷心祝愿全市人民中秋愉快、身体健康、家庭幸福!