

一次补缴3万元每月领700元？假的

居民养老保险参保人达到60周岁，缴费年限达不到待遇领取条件时可以补缴，但补缴也是有条件的。至于补缴多少钱，是由缴费档次和允许补缴年数决定的，要根据参保人实际情况来确定。补缴没有政府补贴并且不计入年限养老金，因此最好还是要按年缴费，避免出现补缴的情况。

近期，有人在多个社交媒体、短视频平台传播多版本的“居民养老保险参保人一次性补缴3万元，每月就能领700元”的“社保教程”短视频，引发大量转发和咨询。最近，山东济南市民周女士就在短视频平台刷到了上面这条社保补缴消息，于是向济南市社会保险事业中心进行咨询，得到的答复是该信息是谣言。

实际上，关于社保补缴的消息往年

也被传播，比如山东荣成市人力资源和社会保障局就曾对“一次性补缴3万元养老保险，每月领750元”的消息进行辟谣。此前，“城乡居民一次性补缴7.5万元，月领1000多元养老金”等类似消息也广为流传。事实到底是什么样的？

据济南市社会保险事业中心企业职工与居民养老保险待遇处处长刘正介绍，目前，济南市的政策是，居民养老保险参保人达到60周岁，缴费年限达不到待遇领取条件时可以补缴，但补缴也是有条件的。

具体来说，新农保或城镇居民社会养老保险制度实施时年龄在45周岁以上(不含)的，应按年缴费，累计缴费年限不少于实际年龄到60周岁的剩余年数，允许补缴，但补缴后累计缴费年限不得超过15年；45周岁以下(含)的，应

按年缴费，累计缴费年限不少于15年。至于补缴多少钱，是由缴费档次和允许补缴年数决定的，要根据参保人实际情况来确定。

刘正举了个例子，村民张某在户籍所在地新农保制度启动时满50周岁，他50周岁至60周岁期间的缴费年限必须缴满，如果没有缴满则领取待遇前也必须补齐，即张某在满60周岁、累计缴费满10年时可以领取待遇。此外，如果张某想要补缴也允许补缴，但补缴后累计缴费年限不得超过15年。

如果补缴的话，一次性缴纳多少钱，每月能领多少钱？

据介绍，现行居民基本养老保险养老金由基础养老金和个人账户养老金两部分组成。不同地区执行不同的基础养老金标准。仍以济南市为例，现阶

段济南市居民养老保险基础养老金标准为每人每月160元。个人账户养老金是由个人账户全部积累额除以139计算。在济南如果一次性缴纳3万元，满60周岁后每月大约可以领取380元。

需要注意的是，养老待遇长缴多得、多缴多得，补缴的话，没有政府补贴并且不计入年限养老金，因此最好还是要按年缴费，避免出现补缴的情况。

“居民养老保险是覆盖城乡非从业人员的养老保险制度，宗旨是保障无工作居民年老后的基本生活。”刘正提醒，对养老保险相关问题，不要道听途说，一切疑问都可以咨询当地社保部门。对于网上各类信息，一定要仔细甄别，希望大家“不听谣、不信谣、不传谣”，以官方渠道的权威信息为准。

据《经济日报》报道

钟薛高31℃室温放1小时不化

回应称配料没问题



资料图

7月2日晚，“钟薛高31℃室温下放1小时不化”的话题登上热搜。据了解，近日，有网友称在室温31℃左右放置1小时后，钟薛高海盐椰椰口味雪糕没有“完全融化”。

钟薛高客服回应称，雪糕融化会呈黏稠状，为提高雪糕的黏稠度，添加少量卡拉胶等。

7月2日晚间，钟薛高官方微博对该话题作出“关于网传钟薛高海盐椰椰产品长时间不融化问题的回应”，回应称“并不存在不融化的雪糕，固形物高，水少，完全融化

后自然就为粘稠状，不会完全散开变成一滩水状，而固体无论如何融化也不能变成水。融化呈粘稠状是因为这款产品配方中主要成分为牛奶、稀奶油、椰浆、炼乳、全脂奶粉、冰蛋黄等，产品本身固形物含量达到40%左右，除部分原料本身含少量水外，配方未额外添加饮用水。同时对于添加问题，为在货架期内保持产品良好风味和形态，产品仅使用极少量的食品乳化增稠剂，均严格按照国家相关标准添加，可放心食用。”

新闻链接

冰淇淋雪糕融化越快越好？

误区一：看融化速度判断雪糕“胶”含量的多少

“快点吃，不然就化了”是大家吃雪糕的时候经常说的一句话。随着大家对雪糕品质的重视程度不断提高，雪糕融化的快慢也成了大家关注的方向。

为了观察雪糕融化速度，记者选取市面上常见的山楂口味雪糕、酸奶味雪糕和牛奶咖啡口味雪糕进行对比。三支雪糕自冷柜取出室内放置十分钟后，其外观并无明显变化。

半小时后再观察，山楂口味和酸奶口味的雪糕出现明显的融化迹象，一部分已经化成了液体，糕体变软变塌，而牛奶咖啡口味雪糕外观仍无明显变化。

三支雪糕自冷柜取出后50分钟左右再观察，山楂口味和酸奶口味雪糕已经完全融化，而牛奶咖啡口味雪糕仅四周有轻微融化，雪糕外形仍清晰可见，整体融化程度并不明显，也并没有化成液态。

通过对比观察不难发现，三支不同口味的雪糕在相同环境下融化的速度是不一样的，山楂和酸奶口味雪糕融化速度要快一些，而牛奶咖啡口味雪糕相对

慢一些。其实，影响雪糕融化速度的因素很多，牛奶、稀奶油、全脂乳粉等原料含量高的雪糕比以水为主要原料的雪糕融化速度要慢。

雪糕的质量高低很大程度上取决于其总固形物含量，如蛋白质、脂肪等含量。雪糕的固形物，可以理解为雪糕中除去水分后的干物质，是雪糕中营养成分的来源。国家标准《GB/T 31119-2014 冷冻饮品 雪糕》中对固形物的要求为大于等于20%，以一款名为“海盐椰椰”的产品为例，可以通过包装的营养成分表上蛋白质+脂肪+碳水粗略估算其固形物含量约为40%，远高于国家标准规定。

一般来说，总固形物及蛋白质含量越高，则雪糕质量越高，固形物含量高、水的占比相对少，其融化速度慢就再正常不过了。

误区二：有食品添加剂的产品都是不安全的

谈到食品添加剂，不少人存在一个误区，认为有食品添加剂都是不健康的。但其实，国家标准中对食品添加剂的适用范围和使用量均有明确规定，在标准

规定的范围内使用食品添加剂都是安全的。而增稠剂是一种广泛应用于食品中的添加剂，果冻、八宝粥、银耳燕窝等食品中都可以看到增稠剂的身影，其主要作用在于改善和增加食品的黏稠度，保持流态食品、胶冻食品的颜色、香、味和稳定性，改善食品物理性状，并能使食品有润滑适口的感觉。

例如，雪糕中常使用的卡拉胶，根据GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》的要求，在冰淇淋、雪糕类冷冻饮品中，作为增稠剂可“按生产需要适量使用”。

实际上，于生产企业而言，添加过多增稠剂，可能影响产品风味，让产品口感过于稠厚。往往是成本较低的雪糕，因为固形物含量不高，口感较为单薄，厂家会考虑增加增稠剂的用量，模拟更饱满的口感。

影响雪糕融化的因素很多，通常来说，固形物含量高的雪糕比以水为主要原料的雪糕融化得慢。

关于雪糕怎么选，大家主要还是看配料表，要选择乳制品排名靠前的，品质会更好。

据新华网、《北京商报》报道

“马踏飞燕”毛绒玩具现假货 甘肃省博物馆发声将追责



甘肃省博物馆推出的“马踏飞燕”毛绒玩具。

日前，甘肃省博物馆推出的一款“马踏飞燕”毛绒玩具因其丑萌“出圈”，受到网友热捧。但与此同时，该文创产品也遭遇“李鬼”。

7月1日晚，甘肃省博物馆官方微博刊发声明称，由甘肃省博物馆原创设计的文创产品铜奔马毛绒玩具近日走红全网，该毛绒玩具线上线下均已售罄，目前正在全力补货中，请大家耐心等待。

声明指出，甘肃省博物馆发现有部分不良商家对该款产品进行非法仿造和销售。对此，甘肃省博物馆方面强调拥有此款铜奔马毛绒玩具的独家版权，并且没有对任何第三方进行生产和销售的相关授权。

甘肃省博物馆提醒称，为避免权益被非法商家侵害，应通过官方渠道购买正版产品，甘肃省博物馆也将通过法律渠道追究盗版商家的相关责任。

铜奔马，又称“马踏飞燕”，系甘肃省博物馆的“镇馆之宝”。该文物通高34.5厘米，长45厘米，20世纪60年代出土于甘肃省武威市雷台汉墓，1983年被确定为中国旅游标志。

官方资料介绍称，铜奔马造型矫健精美，作昂首嘶鸣，疾足奔驰状。塑造者摄取了奔马三足腾空、一足超掠飞鹰的刹那瞬间。让飞鹰回首惊顾，更增强奔马急速向前的动势。其全身的着力点集中于超越飞鹰的那一足上，准确地掌握了力学的平衡原理，具有卓越的工艺技术水平。铜奔马是按照良马式的标准去塑造的，集西域马和蒙古马等马种的优点于一身，特别是表现出河西走马秉赋的对侧步特征。构思巧妙，艺术造型精炼，铸铜工艺卓越。铜奔马被认为是东、西方文化交往的使者 and 象征。

近年来，甘肃省博物馆推出以铜奔马为主题的系列文创产品，让文物走进生活，受到人们喜爱。在此次“马踏飞燕”毛绒玩具走红前，“马踏飞燕”头套、“绿马出行”口罩等甘肃省博物馆推出的文创产品都曾经不同程度“出圈”。

据《新民晚报》报道