

怎么判断你买到的是肉松还是肉粉松

肉松小贝、肉松面包、肉松寿司……以“肉松”为卖点的食品随处可见,深受许多消费者的青睐。然而,央广网记者近期走访调查发现,市场上大量标称添加“肉松”的食品,实际所用“肉松”的配料中却含有豌豆粉等植物成分,其真实身份应为“肉粉松”。在线上电商平台也存在同样的情况,明明宣称是“肉松”的产品,实际是“肉粉松”。

“肉松”和“肉粉松”一字之差背后,是配料、成本均不同的两种食材,价格甚至相差十倍。在线下批发市场,有批发商向记者坦言,“肉松很少,都是肉粉松”。

肉松、肉粉松身价大不同

“在相关规定里,两者本就是各自独立的食材。”中国农业科学院北京畜牧兽医研究所专家臧明伍告诉记者。现施行的相关标准《肉松质量通则》(GB/T 23968—2022)当中,明确将肉松类产品分成了肉松、油酥肉松、肉粉松、油酥四大类。《肉松质量通则》同时明确规定,生产过程中主动添加植物粉或淀粉类物质的产品,严禁命名为“肉松”和“油酥肉松”,应如实标注为“肉粉松”或“肉酥”。

肉松以单一的畜禽瘦肉为原料,经煮制、炒松制成,不加入植物蛋白,淀粉含量也有明确规定,每100克当中不能超过3克。肉松呈长纤维状,肉香浓郁,蛋白质含量较高,占30%以上。臧明伍说,肉粉松除了畜禽瘦肉,还允许添加熟植物粉等辅料,淀粉含量更高。肉粉

松常呈颗粒状或粉状,因含熟植物粉而口感酥软,豆香味常盖过肉味。臧明伍表示,“只要配料里有豌豆粉成分的,多为肉粉松”。

调查中,记者发现,从价格看,纯肉松采购价普遍在80元/千克以上,而肉粉松因添加豆粉,单价相对低廉,批发价最低的仅14.5元/千克。记者从线下同时购买了肉松与肉粉松对比发现,某款净重1千克的肉粉松售价为25元,而某款净重100克的肉松,售价也是25元。折算下来,这款净重1千克的肉松,售价应该是250元。很明显,净重相同的肉松和肉粉松,两者售价相差10倍。臧明伍说,成本的巨大差异,是肉粉松当作肉松卖,商家制作相关产品使用肉粉松替代肉松这场乱象的主要原因。

线上线下宣称的“肉松”很多为“肉粉松”

记者调查发现,在电商平台上,大量商家存在将肉粉松产品标注或宣传为肉松的情况。

8月4日,记者在某电商平台以“肉松”为关键词搜索发现,搜出的结果并不都是肉松。一款名为“××肉松猪肉酥”的产品,在宣传页花费大量篇幅体现产品的高品质:新鲜猪肉制作、甄选猪后腿肉瘦肉、明火翻炒6小时。当记者翻到产品配料表,肉粉松赫然在列。

另一款名为“××特产油酥猪肉松”的产品,同样在宣传页强调是“零冻肉、零不良添加剂”,还特地说明“非当日现宰猪不用”,但当记者翻到配料表时发现,产品名变成了“肉粉松”。

类似情况在电商平台并非孤例。记者在电商平台以“肉松”为关键词搜索,在前20个显示的结果中,有超过一半的产品宣传是肉松,实际却是添加了熟植物粉的肉粉松。

记者调查发现,电商平台售卖的真肉松产品,商家往往会在宣传页显眼位置标注“100%纯肉松”“不添加豌豆粉”,“产品优势”为“可以看到猪肉丝,吃起来有嚼劲,肉味浓郁”等。同时,这类产品大都标明可以作为零食或婴幼儿及老年人的佐餐食品。显然,售卖真肉松产品的商家,在试图提醒消费者,将自己货真价实的产品,与添加了植物粉的肉粉松区别开来。

线下烘焙店同样是混淆肉松与肉粉松的“重灾区”。近日,央广网记者暗访发现,大量商家将添加肉粉松的产品,宣

传为添加肉松。

当记者在外卖平台询问一家烘焙连锁品牌的工作人员,其标称肉松的蛋糕产品,使用的是肉松还是肉粉松时,工作人员先是回答“肉松”,但当记者询问配料表时,对方明确表示,是“鸡肉、豌豆粉炒制”。

8月5日,记者在北京暗访多家烘焙店发现,他们销售的散装肉松产品仅标明“肉松”,并未标明配料表。

记者又在线下暗访多家便利店,发现许多预包装食品宣传的是肉松产品,但配料表里大多为“肉粉松”。

但是,也有部分商家在散装的产品标签上如实标明了“肉粉松烘焙品”。在丰台区某烘焙店,烘焙产品上明确写了“肉粉松吐司”。

值得注意的是,记者在调查中发现,部分商家的服务人员本身并不了解肉松和肉粉松的区别。记者在批发市场也发现了类似现象。

8月5日,记者来到北京市朝阳区某大型粮油批发市场,有批发商拿出明确标有“肉粉松”字样的包装袋,对记者表示“这就是肉松”。当记者指着外包装上的“肉粉松”表示这不是肉松时,该批发商依然坚称“这就是肉松”。随后记者询问其是否清楚肉松和肉粉松的区别,该批发商摇摇头,说:“很多烘焙店里用的就是这种肉松。”

当天,记者在该批发市场询问多家烘焙食材批发商和调味料批发商,均表示没有肉松售卖,“只有肉粉松”。

肉松:
以单一的畜禽瘦肉为原料,经煮制、炒松制成,不加入植物蛋白。

肉粉松:
另外加入了豌豆粉、熟豆粉、大豆粉等。

外形和口感

肉松:
蓬松长絮状,丝丝分明,有韧性,咀嚼肉香浓郁。

肉粉松:
肉粉松细碎颗粒多,粉质明显,容易结块,入口酥松易化渣。

泡水

肉松:
投入清水,水不会变浑浊。

肉粉松:
投入清水中,因为添加了豌豆粉等物质,水会变浑浊。

图/资料图

商家涉嫌虚假宣传

肉粉松本身是合规产品,并非“假冒伪劣”。但肉粉松与肉松价格差异巨大,商家不能将肉粉松当作肉松售卖。

臧明伍表示,从产品特性上来看,吸附性更强的肉粉松更适合做烘焙产品。但商家如果标注“肉松”字样,但实际售卖肉粉松,容易让消费者对产品信息产生错误认知,甚至还有商家企图通过这种手段来抬高品牌形象。

多地市场监管部门已对此类行为亮明态度。江苏省南通启东市市场监

督管理局就曾发布合规提示,明确要求商家在食品名称、菜单及原材料宣传中,严禁将“肉粉松”“肉酥”直接标注或宣传为“肉松”。使用肉粉松作为原料的,产品名称应当使用“肉粉松”等规范名称,不得使用“肉松”字样误导消费者。

上海市浩信律师事务所律师张睿哲告诉记者,商家以“肉松”之名销售“肉粉松”之实,是对消费者知情权和公平交易权的侵害,涉嫌消费欺诈。

快速识别法

配料里有豌豆粉成分的多为肉粉松

臧明伍表示,对普通消费者而言,可通过三招辨别肉松和肉粉松。

首先是查看配料表,只要配料表中出现“豌豆粉”“熟豆粉”“大豆粉”等字样,即为肉粉松,“这是最直观的办法”。

其次可从外形和口感分辨。肉松呈蓬松长絮状,丝丝分明,有韧性,咀嚼肉香浓郁;肉粉松细碎颗粒多,粉质明显,容易结块,入口酥松易化渣。记者分别购买了肉松与肉粉松,通过亲测发现,前者呈丝条状更明显,质地更脆,入口肉香

明显;后者外形多呈块状,触感绵密潮润,口味偏咸甜。

还能通过泡水的办法分辨。肉松入清水,水不会变浑浊;将肉粉松投入清水中,因为添加了豌豆粉等物质,水会变浑浊。

此外,江苏省南通市海门区市场监管部门提醒,纯肉松因成本较高,售价通常较贵,价格通常显著高于肉粉松。若价格异常低廉,需警惕是否为肉粉松。

(央广网)