

揭秘月饼市场5大怪象

不少月饼产品存在用料不足、违规标注等现象

月饼新国家标准实施两年以来,中秋市场的乱象仍未消除。

2015年,国家质检总局与国家标准委公布GB/T19855-2015《月饼》国家标准。新国标对于月饼中馅料含量、配料等作出了明确规定。但记者日前走访市场发现,不少月饼产品仍存在用料不足、违规标注,甚至违规添加药用成分等。此外,部分内地品牌还山寨“港澳”产品,朋友圈热销的“私房月饼”多为三无产品等。

有专家认为,月饼新国标对于用料不足问题起到了一定规范作用,如水产月饼中的水产品含量标准从过去的3%提高到5%。但以往用“水果味”“鲍鱼汁”打擦边球等市场乱象依然存在。消费者应尽量到正规渠道购买品牌月饼,才能吃到真材实料的月饼并减少食品安全隐患。

怪象1

鲍鱼月饼含量不足

《月饼》新国标对各类月饼中的主要馅料成分含量有明确规定,如水产制品月饼中的鲍鱼、虾米等水产品的质量分数不能低于5%等,但仍有一些商家存在用料不足问题。

记者注意到,网上店家“澳门香香食品特卖店”销售的标称中山市香香食品有限公司生产的“七星伴月”“皇家鲍礼”月饼礼盒中,配料表显示其鲍鱼或鲍鱼片含量均为 $\geq 1\%$ 。但按照上述两款产品所执行的GB/T19855-2015《月饼》标准,鲍鱼或鲍鱼片含量需 $\geq 5\%$ 。也就是说,这两款产品所添加的鲍鱼馅料,低于国家标准规定含量。

北京稻香村食品厂副厂长郭亚萍介绍,月饼新国标是推荐性标准,企业根据自身采用,而一旦采用就必须严格遵守。

集味村网店所售的“集味村御世尊品豪华礼盒”售价达428元,但其鲍鱼海参月饼配料表显示并无海参、鲍鱼成分,取而代之的是鲍鱼汁、鲍鱼酱和海参酱。参与月饼新国标制定的日威食品有限公司质量部经理认为,该产品同样涉嫌违规。

一些月饼还通过鲍鱼与其他食材的组合规避用料不足的问题。如谛品居食品网上专营店销售的“万利园鲍鱼双黄月饼”礼盒,其鲍鱼双黄莲蓉月饼中的鲍鱼含量仅为 $\geq 2\%$,该月饼标注的是“蛋黄类”而非“水产类”。

罗经理提醒,消费者在购买月饼时要注意查看配料表打印是否清晰,馅料成分是否和口味相符,还应特别注意观察水果月饼、莲蓉月饼、鲍鱼月饼里是否有水果、莲子、鲍鱼等成分。

怪象2

果味月饼普遍不含水果

尽管月饼新国标规定了馅料主要成分含量,但业内人士表示,只要商家在月饼包装上用“XX味”标注,就可规避用料不足带来的违规风险。而在所有品类中,水果月饼已成调制口味馅料的“重灾区”。

9月15日,记者走访北京一些大型批发市场发现,用冬瓜蓉调制的水果味月饼约占整个水果月饼市场八成以上,一些产品极具迷惑性。

标称北京宇辰食品有限公司生产的广式月饼,其包装正面未标出任何口味字

样,饼身上印着“凤梨”两字,配料表上显示是“凤梨月饼”,但标注的原料成分实际为冬瓜蓉,并无果肉成分。

而在线上,由于商品包装信息不全及宣传内容的模糊性,很容易使消费者将“水果味”月饼与真正的水果馅料月饼混淆。比如“河南特产网上粮店”售卖的散装水果口味月饼,不少消费者评论其“都是添加剂,哪来的水果”“就颜色不一样,都是糖浆做的”。

成本低是多数商家选择用冬瓜蓉替代水果馅料的主要原因。一家散装月饼生产商告诉记者,“真正的水果馅料成本太高,最便宜的也需20多元一斤,而冬瓜蓉馅料每斤仅需几块钱。”

记者在阿里巴巴平台查询到,某款凤梨味冬瓜蓉馅料售价158元/15kg,而某款凤梨果肉蓉(含凤梨和冬瓜蓉)售价为8.35元/220g,二者单位价格相差3.7倍左右。此外,以豌豆调制的“绿豆蓉”和绿豆沙之间的价格差可达1.8倍以上,而真正的白莲蓉价格约是白芸豆调制品的4倍之多。

中国焙烤食品糖制品工业协会理事长朱念琳近期在北京月饼文化节上表示,冬瓜蓉本身没有问题,但企业在标注时应严格遵守国家标准,避免误导消费者。

怪象3

“养生月饼”违规添加中药

早在2015年,国家食药监管总局就曾发布消费提醒,保健月饼涉嫌虚假宣传,总局从未批准过保健类月饼,且禁止在月饼中违法添加药品和“可用于保健食品的物品名单”中的物品。而根据食品安全法,普通食品不得宣传或暗示治疗或预防疾病功能。

记者发现,在电商平台上仍有部分商家打着“养生月饼”旗号宣称或暗示具有疾病预防或治疗功能,并涉嫌添加违禁成分。网店“南医堂养生茶总代”所售的“南医堂养生月饼礼盒”外包装有“养生”显著字样,在页面宣称该月饼“有助于清肺润肺、减重降脂、养血调经、滋阴淡斑、温阳固肾、安神助眠(无糖)、健脾养胃、疏肝解郁”。查询其生产许可编号“QS320124010004”发现,该款月饼仅为普通糕点,非保健食品。卖家则称,该款月饼是普通食品,功效主要通过“食疗”实现。

中国疾控中心营养与健康所副研究员张宇表示,“养生月饼”的商业价值大于实际价值。首先,这类月饼里有效食材加入量很少;其次,任何食材都要经过一定数量、时间的累积才能达到养生效果。而月饼是季节性消费食品,即使添加了很好的保健食材,也会因吃的量有限而起不到效果。

怪象4

“港澳月饼”实为内地造

在线上平台,“香港月饼”“澳门月饼”受到不少网友青睐,还催生了月饼代购。不过一位业内人士告诉记者,一些内资月饼生产企业在香港注册一家公司,包装打上“香港”或“澳门”字样,就会使消费者误以为是港澳月饼品牌。

记者在网搜索“香港月饼”发现,商家“塘心月饼正品”所售“香港塘心好运中



秋广式月饼礼盒”,外包装显著位置印有“香港情·塘心礼”,生产商实际为广州市来利洪饼业有限公司。9月15日,记者以消费者身份致电来利洪饼业,工作人员解释称,“香港塘心”是来利洪饼业的一个自有商标,仅代表香港风味。

此外,“澳门香香食品特卖店”在网店页面宣称“源自1969年澳门老街”。所售“澳门金尊双黄莲蓉”月饼礼盒外包装印有“澳门”“源自澳门”等显著字样。但仔细观察发现,商标实为“香香金尊”,“澳门”两个大字旁边还有缩小字体的“风味”两字。

国家商标局信息显示,“香香金尊”实为中山香香公司于2017年4月新注册的商标。该公司自2011年起还注册了“澳金尊FOOD JINZUN HONGHONG”“金尊香香澳门JINZUN HONGHONG FOOD”等商标,其“HONGHONG”很容易与“HONGKONG”(香港)混淆。

另据了解,由于“香港百威”的出现,中山市百威食品有限公司已于近期向工商部门举报佛山市南海区荔海棠食品有限公司,认为其月饼包装醒目位置印有“总代理:香港百威食品有限公司”,但“香港百威”未在内地设立办事机构,无法正常经营,是一种虚假的代理行为”。中山市百威相关负责人表示,近期“香港百威”月饼以较低的价格出现在中山、佛山等地市场,不少消费者询问“售价为何这么低”,还有消费者认为“香港百威”比“中山百威”好,对中山百威造成了困扰。

9月15日,佛山市南海区荔海棠食品有限公司一位负责人回应称,“由于其香港百威总代理没有涉及经营,也就没有进出口备案”。该人士同时承认,香港百威老板与荔海棠法人代表是夫妻关系,荔海棠与香港百威的关系可理解为“自己生产自己代理”,目前公司已向工商部门递交了解释材料。

怪象5

私房月饼多为三无产品

除传统预包装月饼外,私房月饼今年也在微信朋友圈和电商平台流行起来,主打“零添加”“纯手工制售”等概念。但实际上,这些私房月饼很可能为“三无产品”,且存在食品安全隐患。

网店“靓妈私房烘焙”宣称其所售手工豆沙蛋黄酥月饼“从饼皮到馅料全部为手工自制,无任何添加剂及防腐剂”。商家“Miss Ling's Dessert”也描述其手工莲蓉蛋黄月饼原料“无任何添加剂、防腐剂、香精”。

尽管商家宣称“零添加”,但实际上经原料带入产品的添加剂,防腐剂几乎不可避免。武汉格调烘焙管理咨询有限公司总经理余建忠说,烘焙行业品控比较复杂,涉及1000多种材料,再细分的话可有1万多种。

而根据去年7月国家食药监管总局发布的《网络食品安全违法行为查处办法》,网络食品经营者应当依法取得食品经营许可或备案许可或备案凭证。但记者查询发现,多数“私房月饼”并不具备相应的食品生产及流通资质。如工商注册名为“深圳市龙华新区靓妈私厨烘焙坊”的店铺,在深圳市食药监局官网进行查询后,其无论是食品流通、生产、经营许可还是餐饮服务许可信息,均无结果显示。

此外,一些贴有生产信息及“QS”标志的私房月饼存在标签造假可能。记者发现,网上有直接售卖“月饼手工私房食品有配料不干胶标签”,并在页面提示“完全按照您的文字、样式定做,不限数量”。“金羊羊印刷”就在网上展示了多个制成品,从烘焙产品到葡萄酒均有“QS”标志。多地工商部门提醒,购买私房手工月饼时要确认保质期及寄送时间,以防过期,并保留有效票据便于日后维权。

(文章有删改)