

两部门发布“双十二”消费提示：

明辨促销陷阱 购物不踩坑

本报讯 郝帅 据中国消费者协会官方网站消息，“双十二”购物旺季临近，各类促销活动密集，不少消费者早已选好想买的数码产品、化妆品、服装、保健食品等，为保护消费者合法权益，引导科学、理性消费，中国消费者协会、中国市场监督管理学会作出如下提示：

警惕“价格魔术”，防范“先涨后降”

部分经营者可能在促销前先提高商品原价，再以打折、优惠为名，造成降价幅度大的假象，实际价格甚至高于平日。消费者应提前关注心仪商品的价格波动，通过比价工具或在不同平台进行对比，核实价格真实性。不要轻信所谓的“最低价”宣传，对于价格波动异常、短期内大幅提价后再打折的商品要保持警惕。

避开“卡券迷阵”，避免复杂计算

一些促销活动规则设计复杂，需要消费者进行繁琐的凑单、满减、领取多项优惠券等操作，耗费精力且容易出错，最终可能并未获得实质性优惠。消费者应

仔细阅读平台和商家的促销规则，了解使用条件、期限、范围等。对于规则过于复杂的活动，建议谨慎参与，尽量选择规则简单、价格透明的商品进行购买。

谨防“优惠陷阱”，确保兑现优惠

部分优惠活动附带较多限制条件，如限品类、限数量、限地区、限时段等，消费者可能因不符合条件而无法享受。购买前务必确认优惠券或活动的适用范围、使用门槛、有效期等关键信息。对于需要预付定金的商品，要明确定金与尾款的支付责任，避免因个人原因放弃购买导致定金损失。

远离“价格刺客”与“大数据杀熟”

注意识别部分商品未显著标注价格或混搭销售，导致结算时价格远超预期的“价格刺客”行为。结账前务必核实行格标签与结算价是否一致。同时，警惕基于用户画像的“大数据杀熟”等差异化定价行为。可尝试使用不同账号、设备或平台进行价格比较，若发现明显不公，应及时保存证据并通过合法渠道反映。

辨别宣传真伪，抵制虚假营销

不可轻信过于夸张的广告宣传，如“全网第一”“100%有效”等绝对化用语。注意核查商品详情、用户评价、销量数据等信息，辨别是否存在刷单炒信、好评返现等干扰判断的行为。对于食品、保健食品、化妆品等关乎健康的产品，要核实其资质、成分、生产许可等信息，勿受虚假或夸大宣传误导。

认清“低价”本质，拒绝盲目跟风

面对商家或平台宣称的“全网低价”“限时秒杀”等营销活动，需保持冷静。一些不正当竞争行为可能通过虚标低价、营造稀缺氛围等方式诱导冲动消费。消费者应理性评估商品的实际价值与自身需求，避免单纯因为价格低廉而购买并不需要或质量堪忧的商品，导致闲置和浪费。

量入为出理性消费，警惕负债风险

“双十二”期间，易受促销氛围影响

而产生非必要购买行为。倡导消费者根据实际需求和经济能力制定购物计划，避免因过度消费、透支消费带来还款压力。谨慎使用各类消费信贷产品，充分了解分期利率、还款期限、违约责任等，防止陷入债务陷阱。

保留购物凭证，依法主动维权

购物过程中，注意保存商品广告页面、促销承诺、聊天记录、订单信息、支付凭证、快递单号等电子或纸质证据。收到商品后及时查验，一旦发现质量问题，货不对板、错发漏发等情况，应第一时间与商家或平台联系协商解决。若协商未果，可通过“全国消协智慧315”平台向消协组织投诉，也可向有关行政部门投诉举报，依法维护自身权益。

提醒广大消费者擦亮双眼，理性参与，明辨陷阱，在“双十二”期间能够畅享便捷、安心、实惠的消费体验。同时，倡导广大经营者诚信为本、依法合规，努力营造满意消费环境，推动经济社会高质量发展。

本报讯 孟刚 2024年7月1日实施的《肉松质量通则》(GB/T 23968—2022)适用于肉松、油酥肉松、肉粉松和肉酥四大类产品。其中，肉松以单一的畜禽瘦肉为原料，其淀粉含量要求不超过3g/100g，生产过程中不应加入植物蛋白和淀粉类物质。肉粉松则以畜禽熟肉为主要原料，并允许添加熟豆粉等辅料，其淀粉含量根据产品等级有所不同，一级品不得超过15g/100g，二级品不得超过30g/100g。该标准还明确规定，生产过程中加入植物蛋白和淀粉类物质的产品不应使用肉松和油酥肉松进行产品命名。

调查发现，在多家电商平台，部分商家存在将肉粉松产品标注或宣传为肉松的情况。例如，某电商平台黄金香旗舰店销售的一款名为“黄金香老字号招牌金丝猪肉绒250g寿司烘焙肉松老人儿童早餐猪肉松”的产品中，参数信息标注为“黄金香肉松”，配料表却显示含有豌豆粉。

鼎日有食品旗舰店销售的一款名为“金丝猪肉绒258g寿司烘焙饭团专用儿童肉松无添加老年人食品”的产品，其参数信息里显示为“鼎日有肉松”，配料表同样含有豌豆粉。针对询问，该店客服一开始回应产品为“金丝猪肉绒肉松”，后改口为“二级肉粉松”。

香贡贡旗舰店售卖的一款“老字号金丝猪肉绒500g烘焙肉松寿司专用食材老人儿童早餐配”产品，参数信息显示为“厦门猪肉松”，但产品介绍视频里明确显示产品类别为“肉粉松”。该店客服未正面回应配料问题，仅表示“也有不含豌豆粉的”。

此外，兴娘子旗舰店售卖的一款“肉松粉寿司烘焙专用官方旗舰店宝宝儿童海苔碎拌饭无添加商用批发”，产品图片正面用



较大字体标注为“肉松”，而该店客服提供的产品配料表则含有豌豆粉、鸡肉等成分。

还有部分商家售卖的并非肉松，但在商品标题里写有“肉松”字样。如英氏自营业旗舰店销售的一款产品类别为“肉酥”，商品标题为“英氏婴幼儿牛肉酥80g牛肉松宝宝儿童独立小包装辅食调料调味拌饭6月+”，使用了“肉松”字样。比比赞、酥千岁、好好牌、银祥、蜂小吉等品牌的部分产品也存在类似问题。

北京理道律师事务所主任律师王久成表示，肉松和肉粉松在原料、营养价值上差异明显，商家如果标注“肉松”字样但实际售卖为肉粉松，易让消费者对产品信息产生错误认知。

科信食品与营养信息交流中心副主任阮光锋指出，肉松与肉粉松是两类不同的产品，对原料使用都有相应的要求，使用豆粉原料的产品应如实标识为“肉粉松”。消费者在购买时也要注意区分。

如何分辨「肉松」或「肉粉松」？



买蛋糕时，大家可能会注意到包装上有“动物奶油制作”的醒目字样。为什么商家要特意标注这一点？消费者又该如何判断它是否名副其实呢？北京工商大学食品与健康学院副院长王培教授作如下解析。

市面上的奶油主要分为两类：动物奶油和植物奶油。动物奶油也常被称为淡奶油或稀奶油，是从牛奶中提取的天然奶油。制作过程中，牛奶脂肪因为比较轻，会浮到上层，收集起来就成了奶油。它的脂肪含量比全脂牛奶低，营养价值介于牛奶和黄油之间，奶香浓郁，价格也偏高。植物奶油属于人造奶油，它的主要原料不是牛奶，而是棕榈油、大豆油等植物油经过加工制成。它常被用作动物奶油的替代品，成本较低。比如大家常听说的“植脂奶油”，它常用作动物奶油的替代品，成本较低。

为什么商家爱强调“动物奶油”呢？首先，两者营养价值不同。动物奶油是从牛奶中提取的天然乳脂，而植物奶油是人工合成的，通常不含乳脂。其次，制作性能有差异，动物奶油不易塑形，打发后体积增加有限，做好的蛋糕在室温下放一会儿就容易塌陷或变形，因此需要冷藏保存。最后，植物奶油稳定性好，容易做出漂亮的花样，即使在室温中放一段时间也不易融化。但是两者成本差别较大：动物奶油价格较高，而植物奶油打发率高、稳定性好，制作成本更低。

如何辨别是否为真正的动物奶油？有两种简单又实用的方法：一是揉搓法。取一点奶油在掌心揉搓，动物奶油会很快会化开，感觉像涂了护手霜，掌心只留下少量油脂，而植物奶油则不易化开。二是看颜色、闻香味。动物奶油呈自然的乳白色，微微偏黄。等级越高，乳脂含量越高，奶香味也越浓郁。

植物奶油颜色通常更白一些，闻起来气味相对较淡，不如动

物奶油那样有自然的乳香。

总之，商家标注“动物奶油”，一方面是突出天然、健康的卖点，另一方面也说明其成本较高。在选购时，可以通过看颜色、闻香味，甚至取一点揉搓来辅助判断。天然动物奶油更易融化、颜色偏乳黄、奶香自然；而植物奶油则颜色更浅、手心融化感较差、香味较淡。（李建）