



裹上光鲜冰衣, 海鲜增重3成

经销商称能根据需要加冰块, 一斤成本一块钱

近日,有市民吐槽买的海鲜不少都穿了厚厚的“冰衣”,看起来挺光鲜,可回家化开后真正的海鲜大大缩水。记者从济南市内某大型超市购得了5个样品,经过称量和计算发现,包裹着“冰衣”的海产品冰块多数占总重量的3成左右。有经销商称,“冰衣”对海鲜并非必需,加冰主要是为赚差价。

文/片 本报记者 王皇 实习生 马林林



冻虾仁多数穿着厚“冰衣”。



样品3带冰龙利鱼冰含量高达33.99%。

市民质疑 冰冻海鲜穿“冰衣”是在卖冰

家住历下区的徐女士近日买海鲜发现,很多海鲜都包裹着一层厚厚的“冰衣”,看起来很光鲜,“30多块钱一斤的虾仁,回去一化,估计也就半斤多肉。”更让徐女士恼火的是,不管是凭肉眼,凭手掂都没法挑出哪个冰块多哪个冰块少,“买的时候也没写含多少冰”。

不只是海鲜裹冰,徐女士说,“前两天去买猪肉,还有裹冰块的黑猪肉。到底是卖肉还是卖冰啊?这是明目张胆的注水”。

12日,记者在历山路旁一大型超市内的海鲜区看到,冰冻海鲜一部分摆在铺着的冰块上,称重出售时不带冰。另一部分则存放在冰柜中,被或薄或厚的冰块包裹。有虾仁、黄花鱼、鱿鱼圈、龙利鱼、黄花鱼、带鱼段等不下30个品种。冷柜中的裹冰海鲜又分为两种,一种写明了净含量,看上去冰块较薄,另一种是散装,但不论哪种,都没有标明冰块含量。

同样是龙利鱼,裹冰块的卖

11.5元一斤,封装后仅有少许冰晶的卖16.9元一斤;同样是黄花鱼,裹了薄冰封装的10.4元一斤,而未裹冰的则27元一斤;同样是冰冻的,但沙丁鱼切段冰冻仅有薄薄的层冰,而冰冻虾仁的冰块则明显厚很多。

一位正在挑选冰冻沙丁鱼的老人说,自己一般不买冰冻虾仁,多买看起来冰少的沙丁鱼。“买过一两次虾仁,化了只有一点点,有种被骗的感觉,之后都不怎么买了。”

记者实验 5种裹冰海鲜冰多占总重3成左右

包冰块的海鲜肉眼难辨冰块多少,也没有注明冰块含量,但同是虾仁售价却能相差近30元。12日,记者从历下区某大型超市购买了5种包冰海鲜,化冻后用电子秤称重,发现大部分“冰衣”能占海鲜总重量的30%多。

样品一是某品牌散装青虾仁,29.9元一斤,302克产品化冻后的虾仁200克重,冰占了33.78%。经过计算,1斤样品一中所含的冰块高达10.1元,化冻后的虾仁单价实际变

成了45.15元一斤。

样品二则是未标注品牌的散装青虾仁,也卖29.9元一斤,从肉眼看,这个样品虾仁粒较样品一稍大,但316克产品中虾仁有190克,冰占了39.87%。去冰后虾仁变成45.21元一斤。

样品三是散装龙利鱼,售价11.50元一斤。从已被掰断的鱼身看,冰块厚度超过了鱼身的厚度。356克的样品三化冻后仅有235克,33.99%是冰块。

样品四和样品五都是封装且带有冰块的海鲜。样品四是某品牌封装青虾仁,包装写着净含量200克,售价28.8元。记者称重发现,整个产品未化冻前重265克,化冻后则仅重190克,比标注净含量少了10克。

样品五是封装的某品牌黄花鱼正在特价出售10.4元一斤。包装标明净含量500克,记者称得总重量是628克,化冻后重440克,比标注的净含量少了60克!

生产商 海鲜在产地已带上冰块

带冰出售的多是去皮虾仁,切割好的鱼肉。超市导购员表示,自己也不知为何要带冰出售海鲜,“进来的时候就是带着冰的。”记者发现,带较厚“冰衣”的海鲜保质期多写明12个月,而仅带少许冰晶的袋装海鲜保质期则为9个月。带冰或者封装出售的海鲜不少来自浙江、广西,有的产地则在俄罗斯、加拿大。

样品五封装品牌黄花鱼的原产地在日照,制造商为济南历城区荷花路附近的一食品有限公司,经销商则是维尔康肉类水产综合批发市场D区的一家水产品有限公司。产品辗转多地,是鱼类一上岸就加冰,还是在制造商或经销商的手中被加冰的?

济南中海水产有限公司工作人员介绍,产品一般在最初从产

地运出时就被裹上了冰。“捕捞上来后直接进冷库,进货时就是包了冰的了。”该工作人员说,由于每批货的含冰量不一定,厂里封装加工时需要先对一批产品进行称重测算含冰量,再计算出要达到包装中的净含量所需要的带冰块产品重量,称重后进行封装,“按照规定净含量是去除冰块后的重量,海产品冰块含量一般不应该超过30%”。

经销商 可根据需要加冰,1斤冰1块钱

记者以进货人身份咨询维尔康肉类水产综合批发市场A区一家海产品批发商时,该批发商说自己不仅是经销商,也有加工厂。“可以根据需要加冰,你想加多少冰都可以。1吨产品加收一部分加冰费,1斤冰约合1块钱。”

该经销商说,自己加工的加冰虾仁中,冰含量最多的,10斤产品仅有4斤虾仁,另外6斤则是冰块。“但这种加法不多见,要做长久生

意也不能这样加,建议加16%左右,但最后怎么加还是看你自己需要”。

该经销商算了笔加冰账,“现在不带冰虾仁中等偏小的批发价27—28元一斤,如果1斤加10%的冰,就可以至少赚2.7元,加20%的冰,就能赚5.6元。一般卖出去的价钱都差不多,减去加冰费,那也是稳赚”。

经销商直言加冰并不是必须,

“加了冰块保质期也不一定多长,真正能保证保存时间的是真空包装。加冰不是必须的,就是为了赚差价”。

据报道,2013年农业部发布的冻熟对虾行业标准明确规定,冰衣重量≤20%,明确了净含量与冰衣的计算方法。但由于这项规定仅是行业规定,还不是强制国标。

不过市民如果发现问题,可拨打工商12315电话投诉维权。

第十三届 齐鲁家居 博览会

时间: 9月19日-21日

地点: 济南舜耕国际会展中心二楼

主办单位: 齐鲁晚报·生活日报

承办单位: 山东齐鲁晚报天一国际会展有限公司

参展范围:

家居卖场、装饰公司、地板、瓷砖、洁具、卫浴
橱柜、吊顶、炊具、太阳能、散热器、五金锁具、
洗浴设备、门窗、整体衣柜、灯具、窗帘、家纺家饰、
家居智能设备、家用电器、家具、红木家具、采暖炉等。

咨询电话: 0531-85196153