■月饼“馅”阱·探源头

▲永兴食品厂内,月饼馅料样品上未标明生产日期、配料和营养成分。

◀在河北容城一家庭作坊内,一名月饼生产者在光着膀子做月饼。

果味月饼冬瓜做,白芸豆冒充莲蓉

华北最大月饼馅料加工基地里,行业“猫腻”真不少

既然不少酒店和糕点房卖出的月饼,并非亲自制作,而是代加工,那么这些产品的质量又如何才能得到保障?齐鲁晚报记者根据业内人士提供的线索,到华北最大的馅料加工基地河北保定容城县一探究竟。在这里记者意外发现,原来在标注枣泥、水果、莲蓉等的各种口味月饼中,冬瓜居然是各种馅料的“第一功臣”。

文/片 本报记者

“只做熟人生意” 躲执法白天不开工

“你找月饼馅料啊,我们这里的西牛村和小李村都出馅料。”刚到容城县,当地人基本都知道西牛村是“著名”的月饼馅料村。据说这里的馅料主要供应京津冀地区,也有一些销往山东。

在当地人的帮助下,记者包了一辆车前往西牛村。司机朱先生很热心,听说是来考察月饼馅料的,一路上不断帮着联系生产厂家。邻近西牛村,两边的公路上立着不少食品厂的广告。但是进了村子就能发现,除村口几家稍大一点的厂子外,村子街道两边都是一排排普通的平房,而且大门紧闭,很难看到月饼生产厂家。

司机朱先生透露:“幸好我来之前给你们联系好了一家,不然没有熟人介绍,根本不会有人接待你们。这些做馅料加工的家庭作坊,都只做熟人生意,生人一概不接。”问及原因,朱先生说:“肯定怕被查呗!”

车子在兴康路一个高墙大院前停下,院墙上拉着电网,门口安装了摄像头。巧合的是,记者到达时,一辆挂着当地牌照的车也停在其门口,车辆停留了大概有几分钟,听到院内无动静才离开。这辆车走后,一个40岁模样的中年人,骑着摩托车从拐角处的胡同冒出来,向记者解释:“刚才走的是我们这里的环保执法车,他们白天来看看我们有没有开工。”

走进院子,记者才发现里面非常大,老板说院子有将近2000平米,厂门口正对的照壁前面,就摆放着几十箱馅料,后面是一间七八百平米的厂房,院子上方被全部棚盖。大白天,厂子里静悄悄的。老板说:“现在环保执法闹得我们够呛,不让冒烟。”据了解,这家厂子有十几个人,都是晚上开工。不一会儿,又有另外一名合伙人也从别处赶来。

二斤馅才十来块 啥味都可以做

记者自称是做馅料批发生意的,到西牛村就是为了考察一批月饼馅料,打算进货到老家去售卖。老板热情接待,拿出一份价格表和一盒装有十几个口味的月饼馅料样品让记者看。

表格抬头上写着:永兴食品2016年中秋馅料价格表。共分了三大类:传统豆蓉、精制果味箱、糖醇系列。每一箱的规格是5公斤×3袋,也就是说一箱15公斤。而价格却极为便宜,最便宜的是果味系列,口味相当丰富,有草莓、哈密瓜、凤梨、水蜜桃等八九个口味,均是一箱85元。有一款最便宜的枣蓉B产品一箱才75元。如果拿的量比较大,可以适当优惠。

样品均用透明袋子密封包装,不过上面没有生产日期,也没有标明配料和营养成分,只是标注了产品的口味。记者问是否有质检报告,对方拿出了一份容城县食药监局出具的紫薯蓉的检测报告,上面称其符合国标。老板还表示,可以提供一些外县的检测报告。

据老板介绍,他这里一天能出好几吨月饼馅料,所有的馅料都是用冬瓜做底料。果肉馅是真的加果肉吗?蛋黄是怎么做的?老板含含糊糊地说:“果肉馅用冬瓜做出口味来就行。蛋黄也不是纯蛋黄,也得加东西。”老板说,如果从他这里拿货,在原价格的基础上加10-20块钱对外销售都没有问题。

这些馅料为什么会这么便宜呢?当地一家规模较大的馅料加工厂销售经理卫国强(化名)向记者道出了实情。“所有水果馅料的基料都是用的冬瓜,莲蓉本来应该是莲子做基料,但是实际上用的是白豆沙,即白芸豆做的豆沙。我们厂加工的馅料比较贵,比如纯冬瓜做的果味馅料今年上半年卖到14块钱一公斤,跟人家果肉的卖一个价。一吨纯冬瓜做的基料价格是1.2万元/吨,如果再加上配料,价格更贵。今年安徽一家工厂报了9000元/吨,连冬瓜的主产区都做不出这个价格。”

卫国强表示,他们工厂生产的产品主要是供北京、天津、上海等大城市的中高端市场,而村里小作坊的产品流向了一些二三线城市,“东营、济南等地的一些市场,都有他们的产品。”

为出量加面粉糊精 烂冬瓜也往里放

为什么同样是冬瓜馅,价格会相差如此之多呢?卫国强称,该工厂熬制一个标准锅炉出产的冬瓜基料是300斤,而在外面一些作坊那里,一锅可以出800斤。我们一个锅炉,一天24小时连轴转,只能出三锅,整个工厂总共才出一吨,而黑作坊一锅就能出800斤,一天出三四吨基料都没问题。

这里面的猫腻就是,黑作坊在冬瓜馅里加入了一些“作料”。“我们是用纯冬瓜熬制,黑作坊会在加料的时候,加入淀粉、面粉、糊精,所以他们出的量大,料也比较稀。黑作坊的原材料也难以保证,冬瓜熟烂的也往里放,还有那些添加剂,质量也难以保证。”

“他们加工出来的馅料跟好的馅料很难区分,如果你不是从一开始投料就盯着,根本不知道他是怎么做出来的。”卫国强说。

“还有常见的莲蓉馅,平时大家都说是湖南湘潭出的,其实湘潭出不了那么多莲子,大部分都是湖北出的。按照国标的话,莲子含量达到60%以上才能叫莲蓉,但实际上市面上的莲蓉产品连30%都达不到。”

即便使用添加剂,也有很大的差别。卫国强说:“加入添加剂的馅料我们也在做,比如草莓馅的我们卖17元/公斤,有添加剂的我们卖14元/公斤,村里小作坊加入添加剂的卖6元/公斤,比我们便宜一半都不止。我们用的添加剂都是在食药监局备案的,是在添加范围内的,可以出质检报告,但是他们的不行。比如香精,我们用的是100元/斤的,他们用的是20元/斤的,你说这口味能一样吗?”

黑作坊的质检报告是当地县里出的,卫国强说,他们的质检报告都是北京第三方检测机构出具的。馅料出厂时,会给进货商提供营养和成分表,只要按照他们的要求标注,就不会有问题。

提个醒

蓝莓味:添加剂做的 蓝莓馅:三成是蓝莓

据了解,馅料本身的叫法也很有讲究,比如我们平时吃的馅料有叫蓝莓馅,有叫蓝莓味。蓝莓馅和蓝莓味一字之差,却千差万别。“通俗来说,蓝莓馅指的是配料里达到30%的蓝莓含量就可以称为蓝莓馅,而蓝莓味基本上是用添加剂调配的。”

记者查询了食品新料的国家标准,其中对月饼馅料做了明确的规定:比如莲蓉类要求:以莲子为主要原材料加工而成,除油、糖外的馅料原料中,莲子含量应不低于60%。莲子含量为100%,可称为纯莲蓉类。使用各种豆类为主要原料加工的馅料只能叫豆蓉(沙)类。而果仁类,则要求以核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻等为主要原料加工而成,馅料中果仁含量应不低于20%。水果类要求以水果及其制品为主要原料加工而成,馅料中水果及其制品的用量不低于25%。枣蓉(泥)类要求以枣、糖为主原料。而实际上,枣泥的原材料多是冬瓜。

容城当地一家食品代加工厂的老板说,目前绝大部分的馅料加工厂并不能够完全按照国标生产,能勉强达到国家标准的厂家,就已经算很不错了。“一款产品打上‘某某味’就说明是添加剂做的,里面根本就不含有这种原料,所以即便是消费者到相关部门投诉,也基本上无济于事。一些不法生产商家也会借此打擦边球,避免被投诉。”

据山东海吉健康科技有限公司负责人倪立鲁表示,目前对于馅料的检测必须要经过标检,经过上千个项目的检测才能查出问题。所以,对于普通消费者来说,想要区分馅料的优劣是非常困难的。 本报记者