

肉松面包为何难寻真肉松

肉松面包没有“肉松”

昨日,在姚家园路上的一家便利店内的烘焙食品货架上,北青报记者看到,上面码放着一排净含量110克,正面用醒目字体标注的“肉松面包”。掰开面包,发现馅料中的“肉松”基本为粉末状,纤维较细。同时,北青报记者注意到,在其包装背面的“配料表”上,标明这种“肉松面包”的主要配料为“牛肉味肉粉松”,由鸡肉、豌豆粉、味精以及食品添加剂等混合而成。

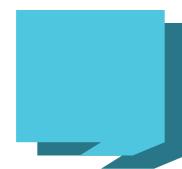
北青报记者在网站销售平台检索“肉松”字样,发现“肉松”的售价从一斤10元左右至一斤50多元不等。

一位销售恰巧牌的“金丝肉松”产品的店家称,这种“肉松”5斤售价仅45元,可供烘焙、制作手抓饼、寿司和蛋糕等使用。但在其配料表上,却标明这款名为“肉松”的产品实为“猪肉味肉粉松”,以豌豆粉和鸡肉为主材料。商家坦言,这款“肉松”中的“(豌豆)粉比较多”。

与此同时,一位销售福建产的某品牌肉松、肉松售价为58元/斤的商家告诉北青报记者,那种10元一斤的“肉松”大多是销售给“做生意的人”,如“做手抓饼什么的”,并建议记者“自己吃还是买好的”。记者向其询问原因,他反问道:“你要想下猪肉一斤多少钱”。

肉松与肉粉松有何区别?福建省罗源县某食品有限公司的一名生产商告诉北青报记者,肉松是由鸡肉、猪肉或牛肉等肉类除去水分后制成的粉末,但肉粉松则是由豌豆粉混

近期,有市民爆料称,市面上销售的绝大多数肉松类产品配料为“猪肉味豆粉松”,这种豆粉松“原料跟猪肉无关,是豌豆粉加猪肉香精混合而成”。北京青年报记者调查发现,加入了少许肉粉的豆粉松“假扮”肉松做内馅儿,几乎已是烘焙行业内公开的秘密。厂商为了降低成本,使用的并非真正的肉松。



合了部分肉粉等制成,两者的制作成本和营养价值差距较大。“添加豆粉越多就越便宜,相对来说,虽然豆粉不会对身体产生危害,但其营养价值会低很多。”

为降低成本肉粉松成“替身”

那烘焙坊和市面上的肉松面包、肉松卷、肉松饼等,使用的馅料都是真正的肉松吗?

给多家烘焙坊供货的一位北京地区的肉松批发商告诉北青报记者,目前他供货的烘焙坊基本全部使用的是肉粉松,并表示如果记者需要纯肉的,他需要单独进货。批发商称,“纯肉的成本太高,现在的‘肉松’大多都是用大豆做的或是豆粉掺肉的,大豆可以做人造肉,所以纤维有肉的口感,吃起



来也有肉的味道。”

不同肉粉松之间的“差价”源于何处?福建省罗源县一位肉松生产厂家称,肉粉松的“差价”要看里面豆粉和肉粉的比例。他介绍,7元一斤的基本上全是豆粉,混合了食品添加剂做出肉的味道,“这种‘肉松’呈粉末状,口感上差很多”。

生产商还介绍,按照批发商的要求,他们可以生产豆粉和肉粉任意比例配出的“肉松”,但纯肉的会贵很多,“纯鸡肉的每斤23元,纯猪肉的每斤25元”。对此,批发商解释,“真正肉松的制作成本价较高,基本上2.5斤肉才能生产出1斤肉松”。此外,批发商告诉北青报记者,按照上述豆粉和肉粉的价格,基本上只要配比出15元一斤的肉粉松,就能“吃出肉味”、“也能吃

出纯肉松的丝状感”。

肉粉松冒充肉松涉嫌欺诈

上述生产商对北青报记者透露,即使是7元一斤的“豌豆肉粉松”,里面也一定会含有少量的肉粉,不会完全是豆粉,“这是因为肉松生产行业有相关规定”。

对此,中国食品产业评论员朱丹蓬表示,目前肉松原料的生产企业虽然遵循一定的行业标准,但就肉松类制品来看,目前没有统一的国家标准。

北青报记者检索发现,肉松的生产应遵循SB/T 10281-1997的行业标准,其该标准中对“肉松”做出如下定义:用畜、禽瘦肉为原料,经煮制、撇油、绞碎、调味、收汤、炒松再加入食用油脂和适量面粉炒制成的颗粒状的肉制品。

肌肉纤维蓬松成絮状的肉制品。而“肉粉松”则是“用畜、禽瘦肉为主要原料,经煮制、撇油、绞碎、调味、收汤、炒松再加入食用油脂和适量面粉炒制成的颗粒状的肉制品”。

可以看出,从原材料生产上来说,“肉松”和“肉粉松”并非同一种产品,且在“形态”、“色泽”、“滋味与气味”方面的指标各有不同。

朱丹蓬表示,正因为对肉松类制品缺乏统一标准,因此出现一些商家打着“肉松面包”的招牌卖着“肉粉松”产品的乱象,且目前这一类违规行为,难以得到有效监管和遏制。但朱丹蓬表示,商家这种“挂羊头卖狗肉”的做法,实际上已经涉嫌欺诈消费者,消费者一旦发现,可向相关部门举报。

(本报来源:北京青年报)

新规迫使羊奶粉成分现原形

史上最严的奶粉新政——婴幼儿配方乳粉注册制于今年10月实施后,国家食品药品监督管理总局近日公布了配套细则,对配方奶粉的标签标识进行了严格规定,尤其是针对近年来异军突起的配方羊奶粉,今后再掺“牛乳”的话,遮遮掩掩肯定是不行了。记者近日通过调查获悉,不少企业开始走上“寻羊”之路,纷纷布局羊乳清粉资源市场。专家表示,新政将倒逼150家配方羊奶粉品牌退出市场,羊奶粉市场将得到规范。

羊奶粉掺牛乳清要标注清楚

早在今年6月8日,国家食品药品监督管理总局发布的《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》中就有明确规定:产品名称中有动物性来源的,应当根据产品配方在配料表中如实标明使用的生乳、乳粉、乳清(蛋白)粉等乳制品原料的动物性来源。使用的乳制品原料有两种以上动物性来源时,应当标明各种动物性来源原料所占比例。

不久前,国家食品药品监督管理总局制定发布了《婴幼儿配方乳粉产品配方注册申请材料项目与要求(试行)》和《婴幼儿配方乳粉产品配方注册现场核查要点及判断原则(试

行)》,对婴幼儿配方乳粉产品配方注册做出细化规定。这意味着在2018年1月之前的过渡期内,企业可以据此着手配方注册的相关工作。

市场羊奶粉品牌多达200余个

在淘宝等电商平台搜索“羊奶粉”会发现,以羊奶粉冠名的产品众多,中外品牌都有。“中国的羊奶粉多是陕西生产的”,乳业专家王丁棉表示,目前有17家乳品企业取得了羊奶婴幼儿奶粉生产资格,品牌达200多个。相比牛乳婴儿配方奶粉,羊奶粉有很多优势,如羊奶部分营养成分优于牛奶,比较接近母乳,酪蛋白含量较低,容易消化吸收。另外,大概有10%-15%的婴儿因过敏不适

宜吃牛奶粉,若改喝羊奶粉则平安无事,过敏率发生较低。正因为如此,这些年来羊奶粉发展势头很好。

但是国家并没有专门针对婴儿配方羊奶粉的标准,企业均按照现有的婴儿配方牛乳粉标准生产加工。随着市场的扩大,羊奶粉中使用牛乳清粉的问题遭到不少业内人士的诟病。据了解,一罐配方奶粉,其主要成分除了生乳(或乳粉),占比更大的一部分就是乳清粉,这两者要占到一罐奶粉的80%-90%。目前市场上销售的婴儿配方羊奶粉绝大多数都在大量使用牛乳清粉,而在包装上却不做任何标注。

这种现象在行业内一直存在。“主要还是利益驱动”,有业内人士告诉记者,羊奶本身产量就低,羊乳清粉价格比牛乳

清粉价格要高出好几倍,羊奶粉的销售价格也高出牛乳粉很多。如果采用了成本更低的牛乳清粉,但是销售价格却远高于普通配方牛乳粉,其利润空间就更大。

纯正羊奶粉品牌数量极少

记者近来连续调查市场发现,其实婴幼儿配方羊奶粉中,也有一些使用的是纯正羊乳清粉,但是数量极少。

在天猫上,记者搜寻查看众多婴幼儿配方羊奶粉产品,在外包装上明确标注使用的是“羊乳清粉”的品牌有圣元优博、澳优的佳贝艾特、新西兰原装进口倍恩喜、新西兰进口的蓝河绵羊奶粉、法国的法婴特、澳洲维爱佳、陕西的智冠、西安银桥乳

业的艾宝瑞等。记者发现,圣元优博婴幼儿配方羊奶粉特别强调,其一直是选用纯正的羊奶粉和羊乳清粉。澳优的佳贝艾特销售页面上更是直接提醒消费者,“请注意配料表,如果是含有脱盐乳清粉(牛乳清粉)的羊奶粉,说明可能不是100%的羊乳清蛋白”。

记者注意到,所有标签上都标注使用的是“羊乳清粉”的婴幼儿配方羊奶粉,店家在产品介绍时,都特别强调这一点。而在标签中只是标注“乳清粉”的婴幼儿配方羊奶粉,则都没有公布该乳清粉到底是来自“牛”还是来自“羊”。

“目前市场上真正使用羊乳清粉原料的婴幼儿配方羊奶粉品牌估计也就10个左右”,王丁棉告诉记者。

(本报来源 京华时报)