

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。

北青报记者在网上销售平台检索“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

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。”



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,他需要单独去进货。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比出的“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、调味、收汤、炒松、搓松制成的

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,羊奶粉有着很多优势,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,这二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,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配羊奶粉产品,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,圣元优博婴配羊奶粉特别强调,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”的婴配羊奶粉,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”的婴配羊奶粉,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配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)