

以往月饼给人的印象就是甜点,然而现在的月饼却玩起新潮,酸菜牛蛙、蟹肉大虾、鲍鱼鲜肉,甚至还有韭菜鸡蛋馅儿。脑洞大开的卖家让“月饼和包子联姻”。还有所谓的养生月饼也抢风头,商家打出“气血双补、月经调理”的招牌。不过,饿了么月饼数据显示,传统月饼仍是消费主流产品,奇葩口味中也仅有小龙虾月饼上榜。



本报记者 任磊磊

### 名不副实 包装玩起“标题党”

中秋将至,月饼再成热点。今年各种奇葩月饼频频登上新媒体的头条,酸菜牛蛙馅儿、蟹肉大虾馅儿,这些听起来就很“重口味”的馅料,在网店里已屡见不鲜。

天猫一家名为日健食品旗舰店的店面,其所售的一款金鲍鱼蛋黄莲蓉月饼售价是98元。记者从客服处咨询了解到,这款月饼所含的鲍鱼不是一只,而是鲍鱼粒。根据客服提供的月饼配料表显示,其鲍鱼粒含量在≥3%。

更为奇葩的是,这款产品一盒共9个月饼,真正的鲍鱼月饼其实只有一个,另外还有5种其他口味。商家把一盒仅有一个含有3%鲍鱼粒的月饼叫做金品鲍鱼月饼。除了网店,记者在济南一大润发超市看到,一款名为“鲍翅双黄”的月饼,盒内六个月



在济南一大润发超市,一款名为鲍翅双黄的月饼礼盒,里面只有一个月饼是鲍鱼馅儿。 本报记者 任磊磊 摄

鲍鱼鲜肉馅 酸菜牛蛙馅 蟹肉大虾馅

## 月饼外表包子心

饼也仅有一个是鲍鱼馅儿。

一位生产馅料的业内人士介绍,月饼馅料执行的是“GB/T19855-2015《月饼》国标”,鲍鱼月饼的标准是鲍鱼或鲍鱼片含量需≥5%,而且大部分网店上并不明确标注月饼的含量和成分,只有消费者细问,客服才会予以解答。最有意思的是,商家都把搭配销售的月饼,统称为鲍鱼月饼,很容易给消费者造成误解。甚至,有商家干脆用鲍鱼酱冒充鲍鱼月饼馅儿。

而具有网红气质的“酸菜牛蛙”月饼似乎还算良心。商家

的牛蛙月饼一盒6个99元,据客户介绍,这月饼是一整只牛蛙,人工5小时手动拆骨。

### 放入几味药材 就号称保健月饼

这两年,保健、养生月饼依然在电商平台上屡禁不止,仍有商家会抛出所谓的“补血、补气”来吸引消费者购买。

记者在电商平台搜索发现,目前保健月饼、养生月饼依然存在。在淘宝输入“保健月饼”,一家“天食坊”的店铺最为显眼。这

家店面出售的月饼,明确写着“气血双补”“月经调理”,配料中除了面粉、山楂、蔗糖等产品外,还有熟地、当归、白芍、川芎等中药材。记者从中医方面了解到,熟地非药食同源成分,被卫生部明确列入保健食品中药名单。

根据国家《保健食品管理办法》,未经卫生部审查批准的食品,不得以保健食品名义生产经营;未经省级卫生行政部门审查批准的企业,不得生产保健食品。而2015年,国家食药监总局就在发布消费提醒中指出,总局从未批准过保健类

月饼,保健月饼涉嫌虚假宣传。我国明令禁止在月饼中违法添加药品和“可用于保健食品的物品名单”中的物品。另外,根据食品安全法,普通食品不得宣传或暗示治疗或预防疾病功能。

### 济南人最爱五仁 “网红”月饼难上榜

在饿了么平台中秋月饼销售大数据中,top10榜单排名依次是鲜肉月饼、莲蓉月饼、奶黄月饼、红豆沙月饼、提拉米苏月饼、小龙虾月饼、五仁月饼、芒果月饼、玫瑰月饼、草莓月饼。而“网红月饼”只有小龙虾月饼上榜。

在山东,最受欢迎的仍是五仁月饼。济南是最爱五仁月饼的,拔了全国头筹,其次是北京,青岛屈居季军。

在今年年初,阿里研究院发布“2016年度中华老字号电商百强排行榜”,稻香村在2016年度食品类中华老字号电商销量排名第一。而像这样的老字号企业,每年也会推出新品,不过,其推出新品的口味和过程更为严谨。北京稻香村济南地区负责人介绍说,稻香村今年一口气推出了翻毛百果、芸沙紫苏、蔓越莓味月饼等几款新品。而这几款新品大多没有跳出月饼作为一种点心类节日食品的属性。

该负责人认为,一般奇葩的、哗众取宠的月饼“寿命”都很短。“毕竟传统的月饼是经过上百年的老百姓检验过的,而那些很奇葩的、哗众取宠的月饼完全失去了传统食品的意义。月饼在老百姓的印象中比较深,完全颠覆这个印象比较难。”

# 中秋团圆 泰山相伴



## 五嶽獨尊

### 一尊者贏天下一

#### 中国航天庆功酒



五嶽獨尊  
昂頭天外  
10  
中国航天庆功酒  
酒精度:39%vol 净含量:500ml




泰山酒业集团荣誉出品

泰山酒业集团荣誉出品

电话: 0538—6612198

中国航天事业战略合作伙伴