

低价牛羊肉片内藏玄机

记者近期走访调查发现,配料里添加水、食用盐、食品添加剂甚至猪肉、鸭肉等其他肉源的“调理肉片”“复合肉片”并不少见。与六七十元一斤的纯牛羊肉相比,调理肉片零售价普遍不超过40元,批发价不超过25元,甚至还有商家在网上销售16元/斤的“肥牛卷”及价格不足10元/斤的调理鸭肉卷。

专家指出,产品标称“牛肉卷”,但猪肉占比最高,这种行为涉嫌误导消费者。业内人士透露,调理牛羊肉片之所以售价低廉,主要在于肉源多采用低价进口碎肉边角料。调理牛羊肉片品质逊于原切牛羊肉片,多销往工地食堂、肥牛饭、麻辣烫等低端餐饮渠道,商超定制产品近年也开始增多,主要为满足不同购买力的消费需求。

除调理肉片外,近几年以鸭肉、狐狸肉等肉源冒充牛羊肉片的案例时有发生。有知情人士告诉记者,2020年之前,市面上约有七成牛羊肉片是含有其他肉源的复合肉片,且有部分商家未如实标注产品成分。目前这类复合牛羊肉片市场占比已降到20%以下,消费者购买时注意查看产品配料表。



“牛肉卷”主料是猪肉？

“配料里加水、加食品添加剂可以理解,但产品名标着牛肉卷,主要成分却是猪肉,这不是骗人吗?”崔先生对手中的“牛肉卷”提出质疑。

记者实地探访发现,这款标称江西味悦食品有限公司生产的“蒙夏牧场涮锅牛肉卷”,产品类型标注为预制调理肉制品(速冻、生制品、非即食),配料表显示成分依次是猪肉、牛肉、牛脂肪、生活饮用水、食品添加剂等。包装背面注有“复合调理”字样,但包装正面无“调理肉”或“复合肉”等提示。

标称“牛肉卷”“羔羊复合涮肉片”,配料表首位却是猪肉,这种现象是否违规?江西味悦食品有限公司相关负责人3月8日回应记者称,其产品标签符合标准,名称中有“涮锅”提示,未直接写“牛肉卷”。虽然猪肉在配料表首位,但只代表猪肉有一定含量,添加猪肉的目的之一是降低价格,且有些消费者不喜欢纯羊肉的腥味。“我们产品也有纯牛肉的,价格不一样,会根据消费者需求来定(成分)。”

“名称打得很清楚,是‘复合涮肉片’,配料表成分也标得很清楚。”郑州宇全食品有限公司相关负责人回复记者称,其商品文字信息和成分均经过第三方检测,符合食品安全法。对于产品中猪肉和羊肉的含量,其称“基本各一半”,之所以未标具体含量,是因为两种肉混在一起打卷时不能十分精确地标注百分比,“加猪肉成分的肉卷是针对某一类消费人群,纯牛羊肉片一斤要卖到七八十元”,建议消费者购买时查看配料表。

华北某速冻食品企业负责人石女士告诉记者,现有标准未明确规定,速冻调理类肉片中的某种肉类必须在配料表中占据首位才能以其命名。如果标称“牛(羊)肉卷”,产品中牛(羊)肉含量小于猪肉,未在名称中或显著位置提示“复合”“调理”,虽不违反食品安全法等规定,但可能违反广告法,涉嫌虚假宣传、误导消费者。

食品科普专家云无心认为,如果产品标称“牛肉卷”,但猪肉成分占比最高,这种行为涉嫌误导消费者。“即便产品名称中打出‘羔羊复合涮肉片’字样,且在名称旁标注了调理肉,也只能印证其使用了多个肉源,名称中强调的依然是‘羔羊’。

低价牛羊肉卷藏玄机

在批发市场、商超、电商等渠道,均能见到调理类牛羊肉卷的身影。

在商超渠道,500克规格的纯牛羊肉卷零售价普遍在50元以上,澳洲进口肥牛卷售价甚至可达百元,而调理类牛羊肉片的售价普遍较低,500克规格售价多在35元—40元,个别产品促销价不足30元。在批发市场,一斤纯牛羊肉片的批发价格在33元左右,而调理类牛羊肉片的售价不足25元。在电商平台,四川成都某食品公司销售的一款“肥牛卷”价格甚至低至16元/斤。

据农业农村部公布的“农产品批发价格200指数”,截至3月7日,全国农产品批发市场牛肉价格为77.33元/公斤,羊肉价格为68.77元/公斤。部分调理牛羊肉卷的售价低于纯牛羊肉批发价,是如何做到的呢?

“16元一斤的里面也是纯牛肉,没加鸭肉,我们有渠道,可以放心购买。”上述成都某食品公司负责人杨先生称,其肥牛卷之所以售价低,主要在于“用的肉部位不一样,是碎肉调理的”,加盐、水和大豆蛋白等成分,“店里也有20多元、30多元一斤的,区别在于30多元的牛肉卷基本零添加,是原肉整切的”。

“这款一盒(500克)卖30元,拿货价可以给到18元。”3月7日,在从事牛羊肉卷批发生意的王先生指着店里一款“调理羔羊肉片”说,“这种调理肉片是把碎肉绞在一起打成砖再切片,加食品添加剂。而原切肉片是从整个肉块上切下来,不加水也不进行调理,直接冷切。我这里原切羊肉片正常价是33元一盒,拿货价可以给到25元。”

据王先生透露,调理牛羊肉片售价之所以能够如此低廉,与部分企业采用进口碎肉做原料有关。“进口肉有两个概念,一是进口的羊肉、羊腿等整肉,通过正规贸易渠道进口后,价格会比国内本土肉贵一点;另一种是国外消费者不食用的边角料,如牛肋排边上的肥肉、牛排等部位的碎肉等,也是正规进口产品,但成本很低,国外厂家甚至花钱找人处理,进口到国内后一般加工成肉卷、肉馅等。”

“即便是16元一斤的调理肥牛卷,商家也有2元的利润。我这里调理肉片虽便宜,但利润比原切肉片大得多。”王先生称。

低端餐饮成主要渠道

尽管售价低廉,但多数商家并不推荐消费者或社区团购采购调理类牛羊肉片。

批发商王先生告诉记者,其调理类肉片给商超的拿货价为27元/盒(500克),商超转手到终端销售可卖到39元/盒。尽管利润高,但如果走社区团购通常是“一次性买卖”,回头客少。“我不推荐调理的,这种肉片主要走工地食堂和做肥牛饭、麻辣烫,吃起来有点弹牙、发脆。品质上还是原切的好,来我这里要原切肉片的客户更多。”

据王先生了解,除工地食堂、低端餐饮外,调理类肉片在商超渠道的占比也在加大,一方面源于产品利润高,另一方面也与厂商加大包装与宣传投入有关,“像这种针对商超的肉卷包装,一个成本要2块钱,而简易包装盒仅要几毛钱,再加上有代言人做广告,顾客喜欢买。”

记者注意到,在电商平台,有不少商家在其销售的调理牛羊肉片产品页面中标注出渠道用途,证实了王先生的说法。

从产品配料来看,目前市面上的调理牛羊肉片主要有三类:一类是以牛羊肉为主料,仅加入水和食盐;另一类是在此基础上加入大豆蛋白、食品添加剂等,而食品添加中的常见成分是碳酸氢钠、三聚磷酸钠等水分保持剂;还

有一类是在牛羊肉中添加猪肉、鸭肉等其他肉源成分,以及水、大豆蛋白、食品添加剂的调理产品。

王先生告诉记者,一些牛羊肉卷标注了水、盐等成分,实际并非调理肉,而是原切肉加工时通常会用盐水进行清洗,不等于老百姓口中的“注水肉”。按照监管要求,这种肉需在配料表中标注水、盐成分,“否则不给发证”。

云无心分析称,调理牛羊肉中添加的水分保持剂主要有两个作用,一是保证盐水量高,肉片吃起来更嫩;二是对于商家来说,产出率就更高。部分产品中加入的大豆蛋白,主要功能也是吸水、增重,使肉片口感变得更嫩。“高品质的肉,不管是不是原切,售价相对较高,不是每个人都消费得起。调理肉可以满足不同的消费需求,单纯从配料表无法判断肉类产品的好坏。”

肉源造假时有发生

事实上,低价牛羊肉已不是行业秘密,甚至有商家用鸭肉、狐狸肉等其他肉源造假。

2018年,济南市章丘区食药监局对全区生产、流通、餐饮各环节开展羊肉制品专项抽检行动,并委托第三方机构对羊肉制品进行DNA检测。结果显示,124批次产品中有8批次肉源DNA不合格,有的羊肉片未检出羊源成分,涉嫌造假,还有的检出了其他肉源成分。

“我们厂家把市面上的调理牛羊肉片分为能吃的和不能吃的,好吃的和不好吃的。不能吃的,里面不仅有牛羊以外的其他肉,还加了乱七八糟的成分,大多走直播带货渠道,主要卖给贪便宜的人,但这种产品不是很多。”山东某肉类公司负责人官先生(化名)说。

“鸭肉的我们也有。”四川成都某食品公司客服称,这种鸭肉卷主要用鸭肉和牛油混合制成,用作红油火锅“一般吃不出来”,因此这种鸭肉卷在当地销量尚可,“北方用得少,白锅不太合适”。随后,该客服推荐了一款售价在32元/公斤的调理牛肉片,称

红锅、白锅都适用。当问及店内为何没有这款鸭肉片链接时,该客服答复称,“鸭肉没上(链接),客户有需求我们会推荐。”

与店内16元一斤的调理肥牛片相比,这种牛油调和的鸭肉片售价更加低廉,“切好的9.5元一斤包邮,如果自己切8.5元一斤,保证不散不碎”。对于是否有餐饮企业拿这种鸭肉片冒充牛肉片,该客服称,该鸭肉片是正规产品,标签上如实标注了成分,“卖的时候我们要跟客户说清楚,可以打牛肉风味卷,但成分要写好。”

从事肉类加工行业十余年的张女士告诉记者,据她了解,2020年以前,市场上七成牛羊肉片都是不同肉源复合而成,且部分厂家未如实标注,“早期进口牛羊肉数量少,国产牛羊肉价格在37元到40元一斤。买回来切片后,从厂家到经销商再到超市,中间每一层都要有利润,卖到超市一斤要七八十元,所以行业做得最多的是复合肉片。”2020年起,伴随疫情居家消费,消费者对产品标签关注度提高,复合牛羊肉卷产品开始减少,目前市场占比低于20%，“我们从2021年开始就逐渐转向内蒙古的牛羊肉源,我个人不主张公司做复合产品,但还是有客户需求。”

值得注意的是,即便是原切肉片,也有降低成本的操作空间。批发商王先生透露,拿货价在25元一斤的原切羊肉卷,“通常用5斤半的肉、2斤半的羊油,弄成8斤重的肉卷”,“加工时将肥肉、瘦肉夹在一起速冻,不会散。油便宜,羊肉本身自带,但有一部分是后加的,正常牛羊肉片这个价下不来。”

速冻食品企业负责人石女士认为,目前消费者在市场上经常购买到的冻品牛羊肉卷,多数为原切肉卷和调理肉,根据消费者对牛羊肉卷的食用、品质要求,产生不同的购买场景。在标准要求下生产的肉卷,都应符合感官要求,具备应有形态,预包装食品也应自觉维护消费者知情权,明确标识,如实备注。 据新京报