

省城年货市场系列调查之咸货篇： 香肠为什么这样“红”？



本报记者 文/图

咸货作为一种传统的冬季常备食物，深受广大市民的喜爱。临近春节，年货市场的腌腊制品呈热销状态，其中腊味香肠更是“跑火”。日前，记者走访调查发现，与超市包装好销售的咸货相比，批发市场的咸货显得非常“豪放”，没有任何包装就悬挂在店门口“招摇”。市民采购时要擦亮眼睛，多留一个心眼，好看的咸货，不一定经得起考验。

一袋香肠两标签，孰真？

省城某批发市场的南大门东侧，是腌制品批发集中区。1月12日，记者来到该批发市场，看到十多户咸货商铺门前的铁架上，均挂满了各色腌制品，而在店面内，大量腊味或挂在墙壁上，或堆放在摊位上，有的则直接放在湿漉漉的水泥地上。

在一家咸货店铺内，记者拿起一袋500克真空包装的香肠，袋子里的5根香肠呈现鲜艳的红色，记者仔细观察后发现大红色的标签纸下，竟还藏着另一张玫红色的标签。

记者佯装选货，对香肠进行了仔细对比，两张标签上的卫生许可证、标准代号、保质期、生产日期、净含量、生产商、厂址等提示内容均相同。不同的是，大红色的标签QS标识上写的是生产许可，玫红色标签上则写着质量安全；大红色的标签标识“徽商”、“纯咸”、“家乡风味香肠”字样，玫红色标签则标识“大鵬”、“纯咸”、“新品上市”字样。

生产日期见封口，忽悠？

在一家咸货批发部的门面上，摆着一些真空包装的香肠，大小、颜色各不相同。一包200克的小香肠，只要3.5元。与菜场上销售的30元/斤的香肠相比，价格相差甚远。“这些都是外面包饭团用的。”女老板说。

记者拿起一包500克的“海鹏香肠”，玫红色的标签上标注“新品上市”，并有“生产许可”的QS标识，但按照“生产日期：见封口”的提示，记者将整袋香肠翻个遍，也没找到生产日期。返回标签一看，“2012年1月8日”的蓝色字样，赫然印在标签纸上。

随后，记者又走访了省城七桂塘和桐城路等农贸市场，发现价格贵不少：咸鸭腿9元/斤、咸肉20元/斤、香肠的价格则高达30元/斤。对于记者关于香肠价格过高的反映，七桂塘一家多年销售咸货的老板很淡定地说：那你问问现在的肉是多少钱一斤？我们这是自己家里手工灌的，没有一点“水分”。

而在各大型超市内，咸货销售则相对规范。除了真空包装的以外，散装的标签上相关标识也是一应俱全。

咸鸭腿为何这样红，烤的？

在某批发市场采访期间，记者在一家摊位上恰巧遇上几位专门来买咸鸭腿的女子，几人对咸鸭腿肉色泛红产生了疑虑，“不是死鸭子吧，怎么这么红？”嘀咕几句后，几人离开了摊位。

为什么咸鸭腿颜色这么红润呢？面对记者的疑问，这位老板迟疑了一会，告诉记者：“颜色泛红的鸭腿，不是晒干的，是在烤箱内烘烤而成。”

老板告诉记者，年关咸货的批发销售量很大，“光咸鸭腿，一天都要售出2000斤。”往常那种日照晒干的方法“来不及”。因此，用烤箱对先前腌制好的咸鸭腿进行烘烤，“这样会快一点，每天都能出货。”

该老板介绍，早前杀死的鸭子一直放置在冷库中冷冻，冻结后，鸭血没有流干净，“经烤箱一烤，没出干净的血，就会呈现红色”。



“粉”“色”香肠惹人疑，色素？

1月13日上午，记者再次来到某农产品批发市场进行调查。该批发市场的一位老板告诉记者，香肠的价格差异很大，“7元/斤、10元/斤、18元/斤不等。”“我们家香肠是全肉全咸的，价格比较高，16元一斤。”一位张姓女老板如是宣传她家的香肠，“价格越便宜，掺杂的淀粉就越多。”

据她介绍，市场上7元/斤的便宜香肠，不是全肉的，而是猪肉内加了淀粉灌制出来的，“我这里卖的箱装香肠140元一件，也是纯肉纯手工的，但是里面含粉。”

该老板还表示，光泽比较鲜艳的“红色香肠”大都是两种来历，一种是烤出来的，一种是用色素调出来的。所谓烤香肠，是因产量大，晒干周期长影响需求，采用烘干、烤干的方法处理香肠，而“色素香肠”就是用色素调制。

“80%的箱装香肠都加了色素。我家卖的这种，比全肉全咸的香肠便宜些，10元/斤，全部加色素了。箱装的虽然好看，但不好吃。”张老板用长约10公分的“色素香肠”和全肉香肠对比，颜色显得鲜红。“食堂、炒饭都要的。”她说道。

厂家表示：“一种是冻肉，一种是鲜肉”

一番调查后，记者以代理商的身份联系了生产厂家，江苏如皋市某食品厂的黄经理解释，香肠是根据客户的需要来配货的，“因年底忙，出现两个标签，主要是方便调剂市场销售。”黄经理还强调，“产品不存在问题。”

针对消费者对颜色不同的香肠提出的质疑，黄经理的回答倒也挺爽快，“一种是冻肉，一种是鲜肉。”记者问道：“能不能加色素？”黄经理显得很谨慎，“不可能，我们绝不会用。”在记者的一再追问下，黄经理又说，“现在查得紧，不敢加东西。”黄经理还在电话中说，“有人买到了，你就给人家换掉，不就行啦。”

监管部门：核实会查处

1月16日，记者将调查的情况反映给工商和质监部门。“标签标识必须符合相关规定。”合肥市质量技术监督局食品生产监管处的工作人员表示，一个产品使用两个标签“不符合规范”。在香肠中添加淀粉和色素，其质量是否存在问题？该工作人员表示，需经过检测才能确定。

合肥市工商局瑶海分局商广科的工作人员认为，同一种产品只能用同一个商标，商标混用的行为违规。该工作人员还认为，“徽商纯咸”涉嫌商标侵权，“要看厂家使用‘徽商’是否经过徽商集团的授权或许可，否则就是侵权行为。”他还表示，如发现问题，消费者可积极举报，“情况核实后，可以以假冒伪劣进行查处。”

腌制食品如何购？专家来支招

市民到底该如何选购咸货？合肥市质量技术监督局食品生产监管处李冰处长为市民支招：

1、看产品QS标识：QS标识是企业食品生产许可证标识的缩写。一般而言，进入市场流通的食品，都要有该标识，如遇外包装上没有“QS”标识，请谨慎选购。

2、看生产日期：生产日期的标注通常来说，要醒目清晰，“有些食品生产日期标签上写着见封口，却出现在标签上，是不规范的。”

3、看产品外观：往往颜色亮丽却“中看不中用”。“有的香肠价格便宜，颜色又好看，大多是添加色素的”，李处长介绍道。

4、闻气味：市民在选购食品，特别是腌制类食物时，需多闻。包装好的腊味制品，无法弄清肉质的优劣，因此，多闻可以避免买到变质有异味或因原料技术不过关导致的下等咸货。

