



鲍鱼,看得见,吃不着?

## 月饼成功“瘦身”，“鲍翅”概念风行 业内人士：这是抬高月饼价格的又一噱头 **鲍翅，月饼里到底有木有？** 监管部门：吃不出检不出

御品鲍月、鲍皇鱼翅、金鲍御赐……这些可不是海鲜菜品，而是放在超市月饼展销区打眼位置的各品牌月饼礼盒。

鲍鱼月饼，去年也有，但没有今年这么多。昨日，记者在两家超市及部分蛋糕房走访时了解到，12个来自全国各地的月饼品牌，全部都有鲍翅概念的月饼，而且成了他们主打的高端产品。

月饼新国标正式实施的第一个中秋节，靠华丽包装增加身价的途径已经被斩断，被各糕点企业认为是今年最赚钱的生意，现在靠什么呢？一位业内人士坦言：寻找新的噱头抬高价格，鲍翅就是今年的噱头。

晚报记者 辛晓青/文  
马健/图

### “鲍翅”月饼大抢风头

距离中秋节只剩10天了，月饼当仁不让成为超市的促销上宾。

月饼被广为诟病的过度包装问题，今年在促销台上已经消失。记者在农业路某超市看到，月饼的包装都非常简单，硬盒子里面的月饼也都符合大小包装之间2.5厘米的标准要求，以往月饼搭售茶叶、红酒、瓷器等现象，记者在超市里没有看到。

在郑州两家超市的月饼促销台，所有的品牌都推出了鲍鱼月饼、鱼翅月饼，还有燕窝月饼甚至血燕月饼，而这些带着“贵族”字样的月饼也成了月饼中的高端产品。

### “鲍翅”月饼用的是“人工鱼翅”？

在某品牌的月饼展台上，“百年荣月”、“金鲍翅福”、“感恩礼”等4款标价398元的月饼礼盒里都有鲍鱼月饼，其中“金鲍翅福”礼盒里，是4块伍仁鲍鱼月饼，而“翅”在月饼里并没有体现，促销人员说这个里面没有鱼翅月饼。

另一品牌的月饼礼盒名称中，几乎都有鲍鱼字样，比如“皇家鲍翅”、“鲍皇鱼翅”、“金鲍家园”等，价格从48元到620元不等。价格最高的是“皇家鲍翅”，内装15块月饼，其中鲍翅莲蓉月饼1块、蛋黄莲蓉4块、牛奶绿豆沙6块、海底椰月饼4块。而鲍翅莲蓉月饼的配料中，

### 鲍鱼月饼 = 鲍鱼味月饼？

对于鲍鱼月饼，某超市一个促销人员这样解释：“鲍鱼汁和面做的月饼，月饼能吃出鲍鱼味吧。”

这个说法被郑州一个较大的糕点企业负责人林先生所证实，他告诉记者：“月饼里面到底啥馅料也没国标，都是自己在创意，今年新国标出来了都有点蒙，只好出此下策，做鲍鱼月饼，但是鲍鱼这东西，有贵的，也有几块钱一个的。”虽然鲍鱼也有便宜的，但这位林先生表示：“我知道大家几乎都没有用鲍鱼做的，最多就是用螺头来代替，有些就是加些鲍汁调味儿。”

### 鲍鱼到底有木有？吃不出检不出

在采访中，没有人能够肯定地告诉记者，月饼里面就含有鲍鱼。业内人士林先生说：“国家标准没有明确馅料内容必须是什么或者某种东西含多少，但是业内有一个不成文的规矩，鲍鱼月饼成分含量要在2.5%以上。至于有没有，你能吃出来吗？”

郑州市质监局下属的检测中心食品检测室的一位

### 口味创新，不能让人丢了胃口

月饼只是中秋节的一个符号，但是近些年来却成为送礼的一个工具，这造成了月饼身份的尴尬。

市民张肖说：“说实在的，水果月饼、杂粮月饼、鲍鱼月饼，越来越奇怪的月饼出来，让人有点恍惚，好像都不是过去的味道了。其实我就喜欢吃那传统的伍仁月饼、豆沙月饼。”刘女士则告诉记者：“我前天在紫荆山

品。除了某品牌推出的48元月饼礼盒中有一个“鲍鱼莲蓉味月饼”外，其他这些鲍鱼月饼价格都在200多元，最高998元。

一位促销人员介绍说，今年鲍鱼月饼已经成为高档月饼的代名词，“今年月饼不让搭售东西，所以都把主要精力放在鲍鱼上了”。

在现场，记者并没有看到有人购买这些价格不菲的鲍鱼月饼。促销人员解释说，这种月饼主要走团购途径，往往是客户先下订单，后由他们直接送货，“鲍鱼营养价值高，价格高也是公认的，所以鲍鱼月饼非常受欢迎”。

除了莲蓉主料及各种添加剂外，未见“鲍鱼”只有“鲍鱼味”，对于配料中“鲍鱼味”是什么东西，促销人员表示自己也不清楚。

另一个品牌的鱼翅月饼包装上，注明的配料写有“人工鱼翅”。促销人员也不知道“人工”是什么概念，只是说：“保护鲨鱼现在这个呼声很高，鱼翅都很少了，基本上都是人工的吧？”

鲍鱼月饼里到底有没有鲍鱼？记者就这个问题问了4个促销员，没有得到一个肯定答复。

这些鲍翅月饼礼盒里往往有一两块所谓的“鲍鱼”月饼，其他的都是普通月饼。以一盒620元内装10块月饼礼盒为例，平均每块月饼60元左右，团购价打五折，一块月饼平均30元左右。林先生说：“一块月饼的成本，用好材料下来也就几块钱，最多10块钱，包装一下，再加上所谓的鲍鱼概念，价格就上去了，利润就来了。”

记者注意到，郑州本土有西点门店的企业所做的月饼，还是以传统的莲蓉、枣泥、豆沙、伍仁、水果为主，未见鲍翅概念的产品。

技术人员明确地说：“不好检测，鲍鱼只是一个食材，对于食品只是营养成分的检测，根本没法将鲍鱼和其他食材区分开。”

鲍鱼月饼名称是否违反了相关规定？一位工商人员表示：“如果说里面没有鲍鱼，却叫鲍鱼月饼，这涉嫌虚假宣传，问题是，不好确定他们里面是否含有鲍鱼。”

等车的时候，看到有人推车卖老月饼，就赶紧买了几块。其实每年家里都有单位发的别人送的月饼，可是我们还是喜欢吃这个月饼。”

口味的创新如果是为了迎合消费者的需求，这无可厚非，但如果是为了迎合一些不健康的送礼需求，则让人丢了胃口。

## 中秋买月饼 给您提个醒儿

距离中秋节还有10天，月饼已经占据了整个市场，不仅品种繁多，促销手段也多种多样，品牌更是让人眼花缭乱。怎样才能买到安全放心的月饼？昨日，河南省工商局12315指挥中心发布选购月饼的消费提示。

1. 市民买月饼应到信誉好的商场、超市。

2. 对散装月饼需慎重选择，尽量不去路边摊点购买散装月饼。散装食品区必须有“标明食品名称、生产日期、生产者名称以及联系方式”等内容的散装食品标签、散装食品合格证。

3. 根据今年6月国家新出台的《食品添加剂使用标准》，明确禁止在食品中添加甜味剂和化工合成色素等27类添加剂，其中包括部分用于延长食品保质期的防腐剂。因此月饼保质期较往年缩短，请消费者注意在保质期内食用。

4. 市民购买时还应注意看一下月饼外观是否完整、有无破损露馅等现象。购买月饼礼盒时，还要注意过度包装与附加礼品等问题。

5. 在网上选购月饼，一定要选择正规的网络运营商和可靠品牌，在收货时一定要当面验货，拒收存在问题的月饼。

6. 消费者在购买月饼后，要索取发票等相关凭证，以备将来发生纠纷时作为投诉或申诉的依据。

晚报记者 李丽君  
通讯员 肖凯

