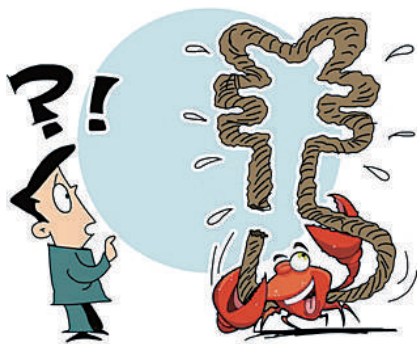


一只青蟹绑绳超31米,绳子占重超过20%,媒体近期披露出的大闸蟹称重猫腻让人大跌眼镜。事实上,各路商家给食品增重的手段可谓五花八门。日前,有媒体对市场上常见的增重“暗门”进行了摸查与梳理。

# 食品“增重术”:大虾裹冰,海带掺沙



记者近日走访市场发现,冰冻虾仁看似便宜,实则裹了厚厚的冰,结果看起来又大又红的冰冻虾仁解冻后秒变“海米”,含冰率高达61%;大闸蟹缺斤少两则又多了一种新玩法——“按只卖”,但往往达不到商家承诺的重量。

此外,还有不良商家在干海带中夹杂沙子,在虫草中混入竹签或重金属粉末……专家称,商家的这些行为涉嫌侵害消费者的知情权、选择权和公平交易权,严重还涉嫌欺诈。

## 冻虾不够大,冰块来加重

看起来又大又红的冻虾仁解冻后瞬间变成了“海米”,这并不是魔术。近日有媒体爆料,散装冻虾仁解冻后重量只剩1/4,靠加冰增重已成速冻水产行业“潜规则”。

记者走访北京几家大型商超,从超市工作人员处了解到,目前散装冰冻凤尾虾仁售价在45-50元,含冰率为25%-30%。但无论是食品价签还是结款小票,均未明确标出虾仁含冰率和净重。

一超市已包装好的冰冻青虾仁虽标注了净含量,但工作人员称,该净含量是含冰价格,并不是纯虾仁重量。另一家外资超市里,一品牌袋装冰冻青虾仁虽未标出净重,但袋内只有少量冰碴,售价却是普通散装同类产品的2-3倍。

## 干海带上黏附大量沙土

北京市民杨先生反映,他曾在超市买了几两干海带结,打算泡发后涮火锅吃,“没想到海带结里全是沙子,根本洗不净,最后只能扔掉。”

记者近日走访北京市农光里市场、百环家园菜市场、武圣市场、松榆里市场、京东百汇大市场等多家市场,干海带的价格每斤在9-15元,最大价格相差6元。这些干海带普遍被叠成3-4层,表面均黏附着白色的海盐。但仔细对比发现,单价12元以上的干海带表面除海盐外未见明显杂质。而在农光里市场某杂货店出售的10元每斤的干海带,从表面能明显看到黄色沙土,里层海带黏附的沙土更多。

该杂货店老板称,采购量大还可优惠到9元每斤,“这已是市面上最便宜的海带了。”但据另一家市场的同行透露,价格贵的海带用水调过,平平整整。而这种干海带之所以售价低,是因为掺了很多沙子,“洗不干净,煮不烂,根本没人买”。

## 大闸蟹普遍达不到承诺重量

近日,宁波有大闸蟹被31米长绳捆绑的报道引起社会关注。记者走访京深海鲜市场及超市发现,北京的大闸蟹普遍采取按只售卖的形式,顾客选好螃蟹后再由商家用绳捆绑,并未发现绳与蟹捆绑计重售卖的情况。然而即使“论只卖”,也存在缺斤少两。

10月15日,记者从一水产市场买了一公一母2只太湖大闸蟹。工作人员介绍,该太湖蟹售价每只28元,承诺重量公蟹不少于3两(150克),母蟹不少于2.1两(105克)。但记者称重发现,两只螃蟹实际重量均比承诺的缩水两成。

线上渠道也不乐观。记者从某网站“苏湖港旗舰店”购买了总价118元的大闸蟹套餐。商家描述,该套餐

买4只送8只,“鲜活螃蟹2.1-2.4两”(105-120克),但并没明确说明是含绳重量还是净重,只提示螃蟹会有5%-7%的重量损失。

在美团等网站浏览发现,类似缺斤少两并不少见。一家“今旺旗舰店”里,158元“阳澄湖今旺大闸蟹2.9-2.6两8只鲜活螃蟹套餐”月交易量为6819次,但查阅最新10条带图评论,有7条评论都称存在不同程度的缺斤短两。

## 虫草增重甚至用上重金属

虫草价值连城,堪比黄金。正因如此,不少商家也玩起了增重猫腻,获取暴利。虫草增重主要有四种手段:一是用竹签将断虫草拼接起来;二是用水打虫草以增重;三是将碎虫草用胶水黏合以次充好;四是在虫草中掺入重金属粉末。

不法商贩每卖出一斤掺碎草的虫草后,可从中获得400到2000元不等的利润。2014年更有媒体曝出,有不法商贩为增重在虫草中添加重金属粉末二氯化钼、铅粉、水银等有害物质。

## “增重术”涉嫌欺诈

中国人民大学商法研究所所长、中消协副会长刘俊海表示,上述缺斤短两的行为,实质上是侵害了消费者的公平交易权,如果有故意情节严重的还涉嫌欺诈。按照法律规定,商家多收取的钱要3倍赔偿给消费者,至少要把多收的钱如数退还。

比如按只销售的螃蟹,只要商家承诺重量不少于多少,消费者发现重量不符合商家的承诺,就可维权;但如果商家没对重量承诺,则不涉及侵权。冰冻虾仁销售时应对消费者履行信息披露义务,告知含冰率多少,食品实质重量多少。消费者购买时应擦亮眼睛,保留证据。(据《新京报》)

## “注胶虾”再现 每公斤多赚30元

今年7月,浙江温州市民郑女士在农贸市场购买了3只大虾,回家后意外发现大虾体内竟被注射了不明胶状物。此事在微博上一经发酵,迅速引起关注。无独有偶,在上海、昆明等地也有发现注胶虾在市场上存在的新闻传出。

所谓“注胶虾”,指的是颜色过新鲜,肉感较瓷实,虾体过度膨胀,且容易剥离,在虾头内有明显的半透明果冻样的胶状物质的虾。

据了解,冷冻虾在解冻后会变得瘦小干瘪,分量也会减轻。为防止上述问题出现,商贩间较流行的做法是往虾头、虾的腹部注射明胶。这样一来,既增加了虾的重量(一只虾经过注射处理后,分量可增加20%到30%),又可以避免虾头出现凹陷、塌瘪等现象,使虾显得更饱满、新鲜,更具卖相。

有媒体粗略地计算了一下,市面上食用明胶粉的价格大概是20元~25元500克,如果以浸泡后至少可增重5倍来算,这种胶状物平均每500克成本只要4元。在海鲜市场,冰鲜对虾的价格在每公斤160元~320元不等,如果在一公斤虾中注入100克明胶,每公斤虾就能以8毛钱的成本,增加16~32元的收入。虾的个头越大,卖价越高,收益也就越可观。

更有一些不法商贩往虾身注射工业明胶,其中可能含有重金属和致癌物,会对身体造成巨大的伤害。况且,商贩是否不仅注射明胶一种物质,而在明胶中又添入用于保鲜的化学物质,目前也不得而知。

因注胶后虾很快会死去,所以防止买到“注胶虾”最保险的方法,当然是购买无法被注胶的活虾。

对于“注胶虾”,业内人士也向消费者们提供了辨别方法:一、观察虾头和虾身,特别鼓的尽量不要买,因为虾头被注胶后一定会发生鼓胀;其二,用手掀虾头,若一掀就掉,头部冻成一个团,不是常见的虾脑样子,极可能就是注胶虾;三、撬开虾的硬壳看里面是否有胶状物;四、用手单击虾身肉,如手指捏反弹力很大,且没有下陷感,有可能为注胶虾;最后,根据“注胶虾”中有可能添加的明胶和琼脂等物质熔点不同的特性,可采取加热或水煮等方法来鉴别虾中是否有非法添加物。(本刊综合)

## 垫纸增重成水果批发潜规则

今年3月,福州媒体走访果品批发市场发现,水果包装箱内垫纸增重,或以其他形式增重,几乎成了水果批发的“潜规则”。

“塞七塞八,每次批发回来一称,外包装都要刨去好几斤。”一家水果店老板林先生告诉记者,他去果批市场批发水果,不少品类水果的包装箱内都藏有报纸等能够增加重量的“附带品”,“芒果和橙子的包装箱里塞得最多,至少5斤”。

记者消费者身份在批发市场购买了一箱33斤青枣,每斤3元,另外

支付1元“行费”(管理费),共100元。记者现场拆箱,发现青枣分四层铺放,每层夹了半厘米左右厚的干报纸,而且在箱底还铺了一叠厚厚的湿报纸。

记者称包装箱和湿报纸的重量,共4.6斤,若加上干报纸,乘以青枣单价,大约是15元。而记者买的另一箱20斤的芒果,包装也占了近4斤。

记者询问可否扣除包装计重,摊主毫不避讳地说,这里都是成箱批发,不零售,所以纸箱也是按青枣价一起卖,“这就是我们的行规”。

“很多市民冲着低价,特意开车到

批发市场购买,可拆了包装后发现,并没有比零售价便宜那么多。”该市场一工作人员说,目前并没有明确的法律法规来规范农产品的包装,而批发市场量大,为了方便,基本都以整箱出售,批发商口中的“行规”就渐渐形成了。

对此,法律人士认为,水果批发商算上包装等,压低单价,以所谓的“批发价”出售,有利于市场竞争,而真正的商品——水果不是足斤足两,摊主有欺骗消费者的嫌疑,或违反了《消费者权益保护法》。

(据《海峡都市报》)