中秋临近，各式月饼正在销售当红期。相比往年，今年的月饼配料比更受关注，因为去年12月，国家质检总局发布了新版月饼标准，其中涉及许多种类月饼配料含量的调整，比如规定了“五仁”究竟是哪五仁，莲蓉、水果月饼里面的含量比例多少才合适等。作为新国标发布后的中秋“首秀”，你吃的月饼到底“分量”够不够？记者日前对此展开调查，然而现状却不容乐观。

青年报记者 陈诗松

月饼新国标形同虚设 五仁月饼不能随便叫

商家为避新规改“五仁”为“伍仁”

调查

“五仁月饼”符合新规者寥寥
商家为避新规把五仁改伍仁

莲蓉馅、玫瑰豆沙馅、五仁馅……中秋临近，记者昨天走访市区多家大卖场、小商超发现，各式散装和盒装月饼正在当红期，既有杏花楼、稻香村、功德林等老字号，也有一些不知名的小品牌和本土品牌，种类可谓五花八门。

去年12月，国家质检总局与中国国家标准化管理委员会发布了新版GB/T19855-2015《月饼》标准，新标准中，对不少月饼做出了规定。作为新国标出台的中秋“首秀”，各品牌的执行情况究竟如何？

最受关注的要属五仁月饼，早在几年前网络就开始热议引五仁月饼到底是哪五仁，新国标给出了“官方配置”：新标准中明确，使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等5种主要原料加工成馅的月饼才可称为广式五仁月饼。

不过，在记者调查中，目前市场上售卖的五仁月饼大多数都不包括上述五种果仁。大型超市里售卖的稻香村五仁月饼馅料配料处显示只有瓜子仁、杏仁，其他三仁“核桃仁”、“芝麻仁”和“橄榄仁”并未出现在配料里，取而代之的是花生仁和南瓜仁。超市销售人员对此模糊表示，一直就是这么卖的，他们也不清楚。同样，多家便利店里的五仁月饼被摆在进门显眼的货架位置，配料里的五仁为瓜子仁、芝麻仁、核桃仁、杏仁，缺少橄榄仁。

而在第一食品商店，记者注意到，不少商家为了规避新国标的“追究”，无奈将五仁月饼纷纷改名。例如老香斋今年的包装改成了“广式伍仁月饼”，还有的则替换为“果仁月饼”。

莲蓉月饼馅含量不达标
水果月饼依旧多为冬瓜蓉

除了五仁月饼外，新国标对其他月饼的命名也更加细化了。比如很多人爱吃的莲蓉月饼，不是随便就能自称“莲蓉”的。新规指出，莲蓉类馅料中莲子的含量应该不低于60%，而莲子含量为100%的才能称为纯莲蓉月饼。然而，记者调查发现，市场上在售莲蓉月饼含量无标注的情况普遍存在，消费者无从知晓成分的含量比。

在第一食品商店，记者看到，在售的屋里厢广式莲蓉蛋黄月饼，配料中只提到含有莲蓉和咸蛋黄，但具体含量占比并未标明。而在面包新语售卖的月饼礼盒中的莲蓉蛋黄月饼也未写清含量占比。

相比之下，荣华、奇华、美心等品牌的月饼在成分含量标注方面较为清晰，符合新国标规定。

另外，新月饼标准中对水果类月饼的馅料也有了明确规定：水果类月饼的馅料中水果及其制品的用量应不低于25%。

此前购买过水果月饼的不少消费者会发现，自己吃的水果月饼里可能会吃出草莓、哈密瓜、芒果等各种水果的味道，但并不会吃到真正的水果，翻开配料表就会发现，水果月饼的水果馅可能是由加了香精、色素的冬瓜蓉调制而成，往年因此也曾发生过不少消费纠纷。

新国标出台后，部分月饼厂家索性大大减少水果月饼产量，一位月饼厂的工作人员表示，如果水果用量不低于25%，则意味着月饼馅料中的水分含量比较高，从而极易导致微生物的滋生，常温保存状态下风险太大。

声音

企业：
橄榄仁成本高放不放很纠结

针对争议的焦点“橄榄仁”，记者也咨询了位于橄榄仁产地之一——广东省的一家橄榄仁销售量极高的网店。店主介绍，橄榄仁是广式五仁月饼的必需配料，此前一直在广东一带销售，但从今年起，买家突然增加了，有来自全国各地的食品商家和供应商。“橄榄仁一箱30斤，不少买家一次就买上5箱、10箱，比较大的供应商还有一次买100箱的。”但他也坦言，因为橄榄仁价格相对较高，一些食品商考虑到成本不好控制，很纠结，有的只得放弃。

“今年我们按照新标准制作了一批五仁月饼，但同时按照老口味也制作了一批月饼，毕竟很多老客有吃老五仁的习惯了。”一家食品厂生产部的负责人告诉记者，从目前来看，还是老五仁的销量更好一点。

对此，有不少消费者也表示对新五仁的定义不太“买账”。“愿意搁什么就搁什么，请在包装上明确标出，消费者愿意选哪个就哪个。”网友Kathy说道。

官方：
“一定要有橄榄仁”是误读

“五仁月饼一定要添加橄榄仁，其实是误读。”新雅月饼的工作人员认为，其实新的月饼国标中关于五仁月饼的规定，自发布以来就有颇多争议。

全国烘焙制品标准化技术委员会糕点分技术委员会最近也给出了权威回复：广式月饼果仁类中，使用五种果仁为主要原料加工成馅的月饼可称为广式五仁月饼，该条款中“其中使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等五种主要原料”所列出的五种果仁，是基于广式五仁月饼的基本描述，“等”字的提出，是指在五仁月饼配料中不限于上述五种果仁的使用。

年年中秋，月饼都要牵动老百姓的心。 青年报记者 常鑫 摄

[相关新闻]

鲜肉月饼测评会上 14家皮馅比未达标

青年报见习记者 钟雷

本报讯 中秋将至，又到一年月饼“争奇斗艳”之时，面对商场中琳琅满目的月饼品牌，不少消费者难免难以抉择。昨日下午，市消保委组织食品营养、检测、烘焙、消费等方面专家以及消费者代表、媒体代表共四十余人，对沪上知名的18款鲜肉月饼进行测评，其中包含不少“网红”月饼，意在为消费者选购月饼提供参考。

主客观多指标打分
参测月饼及时运递

此次测评项目分为主观指标与客观指标两类，其中主观指标包含外形是否规整，是否露馅，是否有大片碎皮以及色泽、皮馅分布、酥层分明度等等，打分标准为外形组织50分、滋味口感50分，参与测评者可根据每个月饼的实际情况酌情加分或减分。而客观标准则由专业人员检定，主要内容为对各款月饼的皮馅比进行检测。

测评开始前，中焙糖协专家委员会委员、上海食品协会烘焙委员会副秘书长、烘焙国家评委许锦国专门给现场的消费者代表普及了月饼测评的注意事项：月饼的酥皮要有层次；鲜肉的口感，按照上海的特点，须甜、咸折中；外形上一定要收口。

在持续了近3个小时的测评会上，包括相关、消费者代表以及媒体代表在内的四十余人连续对18款鲜肉月饼进行品尝并打分。试吃过程中，酥皮较薄、鲜肉多汁的月饼相对受到更多人青睐。本次测评的分数中，专家评分占40%，市民代表和媒体记者打分各占30%，合计占到60%。

消费者代表唐阿姨是鲜肉月饼的老吃客，她告诉记者，在选购月饼时她会了解月饼用的肉馅是哪个品牌，“我比较信得过上海老牌子的月饼，质量比较放心。网红月饼炒作成分多一些，像小龙虾月饼之类安全性也不太让人放心。”唐阿姨表示比较看重月饼的品牌和质量，对外观不太在意。

据消保委介绍，由于鲜肉月饼的口感跟品尝时间有关，因此所有参评月饼都在25分钟之内送到测评地点，“消费者买什么，我们就拿什么来做样品，不给商家搞特供的机会。”

14款皮馅比不达标
“西区老大房”食客最爱

历时3个小时后，测评结果终于发布。在客观指标方面，经上海市营养食品监督检测站检测，此次参加评测的18家企业中，现场皮馅比未达到推荐值高达14家。

据了解，根据《中华人民共和国国家标准GB/T19855-2015》，苏式月饼理化指标中馅料含量应大于35克每百克（该标准为推荐性标准）。

记者获悉，测评达标的月饼品牌包括长春食品商店、泰康食品、老大昌、德兴面馆，而瞒着爹、乔家栅、真老大房、王宝和、王家沙、四如春食府、光明邨六个品牌的皮馅比测量值均未达到30%，位列榜单的最后六位。

在主观指标方面，专家评级最高的鲜肉月饼品牌为“瞒着爹”和“西区老大房”，消费者、媒体代表中最受欢迎的品牌为“西区老大房”，而“秋霞阁”与“乔家栅”则相对受到“冷落”，得分较低。