

调查了800种零添加商品 却发现加了81种添加剂

今年的四五月份,陈昱(化名)被两次不愉快的购物经历困扰。

在某买菜平台上,他下单了一款详情页写着“0添加香精”的椰子水,但在拿到实物后,他发现配料表中赫然写着“食品用香精”。

在另外一个电商平台上,他购买的一款马蹄水,宣传标语称产品含“16g 马蹄”,结果他发现配料表中丝毫未提及“马蹄”。

在陈昱发现产品不对后,他果断向平台客服投诉,未得到相应赔偿后的他,选择向12345和黑猫投诉。多番联系和投诉后,上述相关平台才在两周后给了赔偿。

陈昱的购物体验并非孤例。仅黑猫投诉上,就有多个类似案例。近些年,市场上生鲜、饮料、零食等多个品类中,均用“0添加”作为卖点,抬高价格。

而近期的一项调查对生鲜、面点、休闲零食等八类“0添加”食品随机抽查,在抽查的800种商品中,共包含了81种不同属性的添加

剂。如生鲜产品中,含大量保水剂、添加剂;部分饮料产品虽标注0糖,却含有大量代糖;本不能或无需添加剂的食品也被扣上“0添加”标语等。

中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国曾接受科技日报采访时表示,“即便是那些声称‘零添加’‘无添加’的,它们生产的大部分食品也是有添加,这也是客观事实,声称‘零添加’‘无添加’无异于掩耳盗铃。”

事实上,越来越多的“0添加”标注与宣传已引起相关监管部门的注意。早在2020年,国家市场监督管理总局已发布了《食品标识监督管理办法(征求意见稿)》的通知,公布了从标识内容、标识规格、特殊食品标识注意事项等方面的初始监督管理办法。

尽管管理办法目前尚未正式出台,但该征求意见稿也透露出食品行业在标识方面乱象丛生,急需市场重视和做相关调整。

“0色素0添加”产品却含色素和防腐剂

陈昱家住广东广州,今年4月,他浏览某家电商平台时,看到一款椰子水。他称,这款椰子水一箱12瓶,价格算是比较便宜的了。起初,他并未因为便宜而想下单。但该电商平台多次推荐这款椰子水,有一次,他点开了这款椰子水的详情页浏览。根据他提供的图片,这款椰子水的宣传页上,标注有“0脂肪 0添加胆固醇 0添加香精 0添加色素”字眼,对于这类平常没怎么见过的品牌,他多了个心眼,浏览了下该产品的评论区。

陈昱称,评论区有人说这款椰子水的配料表和宣传标语不符,配料表显示这款椰子水含有“食品用香精”。

他认为商家或许涉及虚假宣传,带着这个疑问,他咨询了平台的客服。对方则表示,该平台产品的采购,均有把控和审核,产品有保障。

“那我就下单了,如果他们说没问题,但买来发现是有问题的,那就是他们自己的责任是吧。”陈昱称,到货后,他检查配料表果然发现有“食品用香精”。

他多次将这一情况反馈给平台的客服人员,但对方仅表示,不满意商品可退货退款,或者是平台给予他几十块钱的购物券。

在这之前,他还在另一家电商平台上发现一款标注“含有16g 马蹄”的马蹄水,在配料表中却只字未提“马蹄”。

他认为,无论是椰子水还是马蹄水,商家的宣传和实物不符,有虚假宣传和欺骗消费者的行为,这违反国家的法律法规,平台也应该尽到监管的责任。

消费者晓潇(化名)在某电商平台看中的一件商品上明显标注着“0色素0添加”,为了更安心,晓潇下单前特意向客服咨询,确保产品为“0色素0添加”后,才下单购买。但拿到商品后,晓潇仔细阅读配料表发现,产品包含防腐剂和食用色素。晓潇认为这和宣传不符,要求退货处理,并进行了投诉。

如今,很多品牌的多个产品,均打出“0添加”营销点,界面新闻在2020年8月做过关于“0添加”的报道。该报道显示,在酸奶品类中,几乎所有的酸奶品牌都出过“零添加”“0添加蔗糖”等系列产品。不少酸奶、乳酸菌饮品以及植物奶,产品包装整体使用了大片的白色,“无添加”成为其最大的卖点。

该报道还显示,有些则是由其他物质来代替。如,酸奶标称的“纯天然、无高果糖浆、无阿斯巴甜……”,可能是添加了花蜜,不需要加高果糖浆。

让陈昱苦恼的是,发现这两款产品的问题后,他都向平台投诉,均未得到赔偿,平台也未对商家进行处理。随后,他投诉到了12345和黑猫投诉。

经多番联系和投诉,大约两周后,他才拿到相应赔偿。

他称,自己经常在电商平台买菜、日常用品。现代人越来越追求生活品质,在同类型的产品越来越多的情况下,就会产生对比。“一对比就能发现问题。”他表示,有些厂家认为消费者的消费观念仍停留在过去,不注重产品的配料,一些“黑科技”和网红产品,“很多都有坑”。

800种商品含81种添加剂

针对“0添加”的市场乱象,第三方机构近期做了一项调查,对生鲜、面点、休闲零食、饮料、乳制品、调味品、母婴食品及宠物食品等八大品类“0添加”食品,进行随机抽查。在抽查的800款“0添加”商品中,含有81种不同属性的添加剂。

生鲜是添加剂的重灾区。在随机抽查的100款生鲜商品中,多个商品含有大量保水剂、添加剂等,包括三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠等9种添加剂。

宝宝的辅食常常需要新鲜的虾仁。但该项调查发现,多款标注“0添加”的虾仁,使用“保水剂”保持虾仁嫩度、改良口感,而“保水剂”含有三聚磷酸钠、焦磷酸钠等化学物质。

除了生鲜,在饮料领

域,第三方机构随机抽查的100款饮料中,虽标注了“0糖”,但却含有大量代糖。其中包括三氯蔗糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、阿斯巴甜、安赛蜜、赤藓糖醇、聚葡萄糖、抗性糊精等13种添加剂。

调味品领域也是如此。100款随机抽查的商品中,含有大量防腐剂、添加剂等问题。添加剂包括脱氢乙酸钠、食用香精、山梨酸钾、酵母提取物、柠檬酸、黄原胶等9种添加剂。

而根据第三方机构的市场调研,市面上的19款荞麦面产品中,78%使用“面粉+荞麦”配方,而非纯荞麦,这将会对特殊人群的身体产生健康影响。

上述陈昱买到的这款椰子水瓶身标注的是“0脂肪 0添加胆固醇 0色素”,但在他提供的商家宣传的详情页中,多了一项

“0添加香精”。

记者致电这款椰子水的生产厂家。一名工作人员介绍,这款椰子水目前销售量还可以,至于有电商平台上打着“0添加香精”标签的情况,对方称,电商平台上的商家是他们的代理商,在工厂拿货后自行销售。

越来越多的厂商涌入“0添加”赛道,一方面因为现代人对生活品质要求越来越高,市场规模也日益扩大,而另一方面,打着“0添加”的噱头作为卖点,抬高价格,也让一些商家“有利可图”。

“是他们逼着我们去看配料表,不是我们主动要去看的。”两次购买到与宣传不符产品的陈昱很无奈。

站在行业的角度长远来看,这并不利于行业的发展,劣币驱逐良币的背后,损害的仍是消费者的利益。



如何真正做到“0添加”?

公开资料显示,我国目前有2000多种食品添加剂。原卫生部在2011年4月2日发布,同年6月20日实施的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中,规定了不同添加剂在不同品类产品中的最大使用标准。

而对于“无添加”“0添加”等说法,北京工商大学食品与健康学院副教授李健此前曾在接受界面新闻

采访时表示,目前在食品领域,对这些概念并没有准确界定。

针对目前市场上出现的“0添加”食品的各种乱象,为消费者提供更干净、安全、健康的食品,6月13日,京东1号会员店发布了1号会员店的“0添加选品标准”,对生鲜、面点、休闲零食、饮料、乳制品、调味品、母婴食品及宠物食品等八大品类“0添加”进行

详细规范。对生鲜食品,京东1号会员店制定无抗生素、无激素、原切未调理标准,同时优选有机认证,并监控屠宰、加工过程,确保安全卫生;对面点进行严格规范,要求零添加起酥油、香精色素,优选非必要不添加味精、鸡精、增味剂,以及严格按照国家标准生产、采用急冻锁鲜工艺。

(据澎湃新闻)