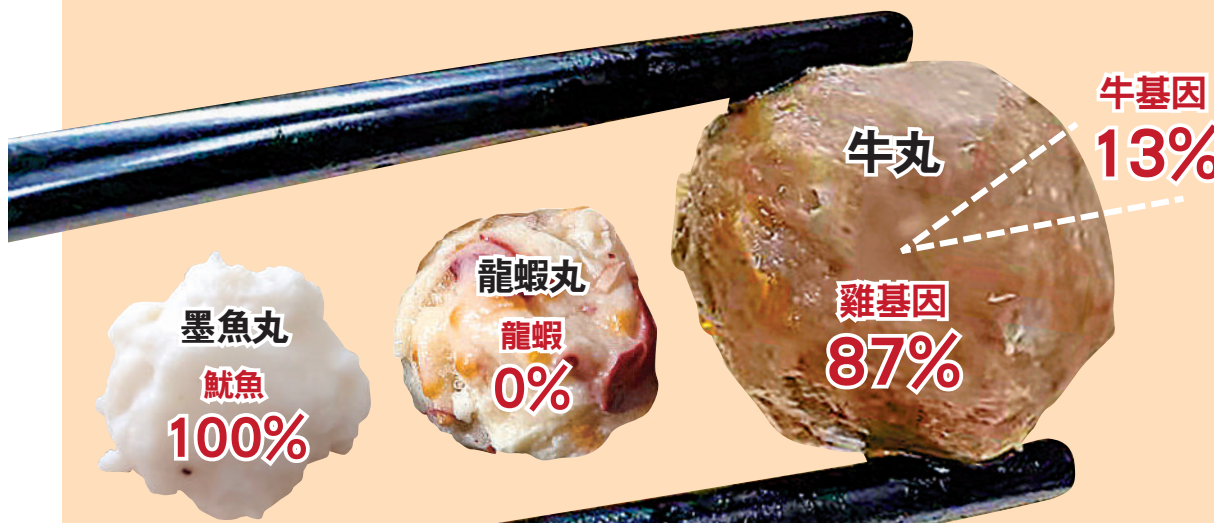


龍蝦丸無龍蝦 墨丸只含魷魚



一粒牛丸 九成雞肉 太離譜!



港人最愛打邊爐，各式肉丸更是必備之選。

肉丸成分抽檢結果

基因測試含量(%)

品牌/產品	牛肉丸	墨魚丸	龍蝦丸
權記雲吞麵/特級牛丸	13%牛, 87%雞	0%墨魚, 100%魷魚	全部10個樣本 沒有龍蝦成分
佳寶食品超級市場 牛肉丸	15%牛, 28%豬, 57%雞		
新豐記魚蛋牛什粉麵餐廳 手打牛丸	22%牛, 21%豬, 57%雞		
潮興潮州魚蛋牛雜專家 手打牛丸*	32%牛, 21%豬, 47%雞	5%墨魚, 95%魷魚	
		9%墨魚, 91%魷魚	

肉丸高脂高鈉陷阱

例子1：一碗魚蛋粉	例子2：吃一次火鍋 (假設一人一次吃10粒丸)*
成分	成分
魚蛋 (5粒)	牛丸
湯底	貢丸
河粉	魚蛋
總鈉含量：2013 (已佔成人每日建議鈉攝入限量101%)	墨魚丸
*以今次抽查樣本，鈉含量最高的一個計算。	龍蝦丸
	醬油**
	總鈉含量：1794 (已佔成人每日建議鈉攝入限量約90%)
	總脂肪含量：18.1 (已佔成人每日建議脂肪攝入限量約27%)

*以今次抽查樣本，各種肉丸平均值計算。
 **參考消委會以往有關調味料調查報告數據。
 註：世衛組織建議，一般成年人每天不應攝取超過2,000毫克鈉，每天的脂肪攝取上限是67克。



消委會報告

食牛丸變食雞肉丸！天氣轉涼，打邊爐必備的肉丸和魚蛋，成為不少市民用餐之選，但原來市面大部分肉丸成分名不副實。消費者委員會測試市面60款肉丸，結果發現，10款龍蝦丸全部未檢出龍蝦基因，有牛丸只含一成牛肉成分，其餘是雞肉，更有墨魚丸實則純粹是魷魚丸，而且未有標籤說明。

有業界人士透露，不少製造商為降低成本會混入其他肉類，近年更購入來自墨西哥的魷魚製作「墨魚丸」，價錢便宜，而且貨源充足。

大公報記者 邵穎 (文) 文濤、蕭霖 (圖)

問題樣本已交海關跟進

消委會測試的20款牛丸樣本，包括九款非預先包裝牛肉丸、五款預先包裝牛肉丸、兩款非預先包裝牛筋丸，以及四款預先包裝牛筋丸，全部檢出牛的基因，當中七款100%全牛肉，五款有混合其餘肉類、牛肉比率超過一半，同時在標籤上列明，未有違規。

值得注意的是，七款牛肉丸及一款牛筋丸，檢出牛肉類動物基因比例低於50%，其餘來自豬和雞肉，這八款樣本共通點是，售價普遍較低，每100克介乎6.2至18元，現已將有關樣本轉交香港海關跟進，了解有否違反《商品條例說明》，若商戶作出虛假陳述，一經定罪，最高可被判罰款50萬元及監禁五年。

權記：供應商來貨 不知牛丸含雞

牛基因比例最低樣本，來自北角渣華道權記雲吞麵的「特級牛丸」，僅有13%的牛基因成分，近九成都由雞肉構成，其次是「佳寶食品超級市場/牛肉丸」，牛基因只佔15%，雞肉佔57%，豬肉成分28%。消委會總幹事黃鳳嫻形容，情況猶如「妹仔大過主人婆」。權記雲吞麵店家回應，從供應商處取貨，並不知道牛丸中含有雞肉。

此外，「潮州仔潮汕牛丸食品專賣店」的手打牛肉丸，以及「食潮D無麵粉特濃牛筋丸」的樣本，同樣含有其他肉類成分，而且並未在成分表中說明，後者雞肉比率高達55%，嚴格來說是「雞肉丸」。

消委會測試結果還驗出，10款龍蝦丸全部不含甲殼類動物基因，但其中一款標明成分包括龍蝦，同樣已轉交海關跟進。此外，品牌「真地道無添加墨魚丸」竟然是100%的魷魚製品，代理商解釋稱，事件源於採購部出錯，「購入一批相類似墨魚的原材料並生產出售」，就事件致歉，未來採購原料時，將需要兩人核實。

對於市售丸類名不副實的情況，香港凍

肉產批發零售商會前秘書長鄭興表示，牛肉丸內含有其他肉類的情況常見，出於成本等因素，極少會有純牛肉的牛肉丸。

他指出，一些大公司的肉丸類產品會標明詳細的成分，讓消費者有清晰的概念進行選擇，但一些商家就不會詳細說明，源頭仍是政府始終沒有加強對於這些產品的管控，以至於商家在這方面缺乏標準。

墨西哥魷魚價平 充當墨丸

針對有墨魚丸產品，實質由100%魷魚製造。有業界人士透露，主要原因是墨魚的成本太高及數量太少，過往墨魚盛產期，很多加工廠在香港，加工出來的墨魚柳，可以出口到日本，較次級的墨魚、墨魚頭及墨魚翼，則賣給魚蛋廠，「現在大部分，也使用墨西哥魷魚，因為價平，而且貨源充足。」換言之，墨西哥魷魚製造是「真正的墨丸」。

至於與龍蝦毫無關係的「龍蝦丸」，市面產品一般在標籤說明，寫有魚肉、棕櫚油、分離大豆蛋白等。有業界人士表示，龍蝦丸一直只取其名，完全沒有加入龍蝦成分，但一般不會在成分標籤內，顯示有龍蝦，如果仍在標籤上寫明，則可能惹上官非。

相關新聞刊 A2



▲消委會是次測試，北角渣華道權記雲吞麵的「特級牛丸」，僅有13%的牛基因成分，近九成由雞肉構成。

國泰兩空少涉違防疫例被捕

詳刊A7



報料熱線 9729 8297
 newstakung@takungpao.com.hk



今天本港天氣預測 大致多雲 15°C-18°C

督印：大公報 (香港) 有限公司 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓 www.takungpao.com
 電話總機：28738288 採訪部：28738288 傳真：28345104 電郵：tkp@takungpao.com
 廣告部：37083888 傳真：28381171 發行中心：28739889 傳真：28733764 承印：三友印務有限公司
 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2-3樓