

# 消费者吐槽：市场上难觅“汕头牛肉丸”

疑为规避牛肉含量须超90%的严格要求，记者探访发现商家“迷惑性”操作多



## 紫牛头条

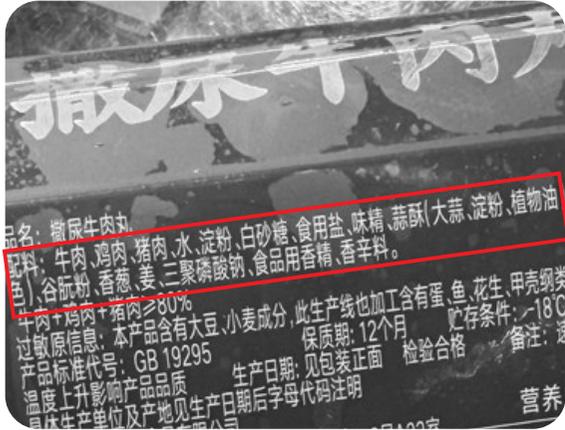
在这里遇见不同



未经授权，不得转载

日前，苏州的汪先生在购买火锅配菜牛肉丸时提出疑问，“2025年年初，广东发布了《汕头牛肉丸》安全标准，要求产品中牛肉含量需≥90%才可标称为‘汕头牛肉丸’。但我在实际购买中发现，不少牛肉丸都标注‘潮汕牛肉丸’，但牛肉含量不达标，是不是为了迷惑消费者的同时逃避该标准？”为此，紫牛新闻记者来到多家超市一探究竟。

扬子晚报/紫牛新闻记者 张冰晶 黄玉琴



▲牛肉丸中混有鸡肉、猪肉  
▶产地为汕头，但未达到90%含量的牛肉丸



## “汕头牛肉丸”新规发布后，难买90%含量牛肉丸

“我逛超市买牛肉丸，发现货架上几乎找不到牛肉含量明确标注超过90%的‘汕头牛肉丸’产品。”近日，汪先生向记者反映。作为一名牛肉丸爱好者，汪先生品尝过市面上众多品牌的产品，其中大多产自广东省。广东省的牛肉丸，尤其是“汕头牛肉丸”，以其独特风味而闻名。

2025年年初，汪先生留意到，为规范这一地方特色食品，广东省卫生健康委员会发布了《广东省食品安全地方标准 汕头牛肉丸》(DBS 44/005-2024)，新标准于2025年1月6日正式实施。记者查阅该标准发现，其明确规定：产品中牛肉含量需≥90%(或牛肉与牛筋总含量≥90%)，方可标称为“汕头牛肉丸”；未达此含量要求的同类产品，仅允许标注为“潮汕风味牛肉丸”等名称。

“我发现市面上来自广东的牛肉丸，几乎清一色都叫‘潮汕牛肉丸’或‘潮汕风味牛肉丸’，很少见到直接命名为‘汕头牛肉丸’的。”他向记者展示了一款产自广东汕头的牛肉丸产品。该产品来自“潮庭食品”，其包装上显著标注着“潮汕牛肉丸”字样，并未标明牛肉的具体含量。同

时，该产品包装上还标注了“潮庭食品”是“汕头牛肉丸制作技艺”这一非物质文化遗产项目的保护单位，其创始人也为该技艺的代表性传承人。汪先生表示：“连这样具有标志性的单位生产的产品，都只标注为‘潮汕牛肉丸’，而不是‘汕头牛肉丸’。我怀疑很多企业是为了规避新标准的严格要求，而在产品名称上打了‘擦边球’。”

汪先生告诉记者，他于2025年12月1日就新标准执行问题向广东省相关部门进行了反映。12月12日，他收到了来自汕头市相关监管部门的短信回复，回复中称：“对于市场上命名为‘汕头牛肉丸’的产品，我们将严格依据该新标准的规定开展监督检查，督促生产经营者落实标准要求，依法合规开展经营活动。”

“这份回复看似明确，却让我更疑惑了。”汪先生说，“如果市场上鲜有产品主动命名为‘汕头牛肉丸’，或者说，新规实施后‘汕头牛肉丸’变得难买了，那么监管部门依据新标准去‘监督检查’的对象又在哪里？标准怎样才能真正‘落地’？”

## 市场上牛肉丸品质参差不齐，商家“迷惑性”操作多

记者来到南京一家店面较

大的超市，在冷冻冰柜区逛了一圈，该超市售卖的牛肉丸中，确实没有直接署名为“汕头牛肉丸”的产品。在该超市有七八款牛肉丸制品，包装上标注的牛肉含量最低的只有55%，唯一一款产地为广东汕头的“撒尿牛肉丸”，包装上正面明确标注肉含量为80%以上，但记者在配料表上看到，其主要配料为牛肉、鸡肉、猪肉，并不是纯度较高的牛肉丸。而一款产自广东揭阳的名为“潮汕牛肉丸”的产品，明确标注牛肉含量超90%，价格相对其他牛肉丸也更高。

记者又来到多家传统超市，发现标注“潮汕牛肉丸”或是“潮汕风味牛肉丸”的产品非常多，相比之下，称为“汕头牛肉丸”的产品确实较少，有的丸子即使产地为汕头，也不叫“汕头牛肉丸”。

在盒马鲜生门店，记者看到一款名为“潮汕双拼牛肉丸牛筋丸”的产品，其牛肉含量≥51%，但配料表中也有猪肉。另一款名为“汕头鲜打牛肉丸”的产品，包装上写明牛肉含量≥95%，且配料表干净，添加剂也较少。

记者在电商平台搜索发现，相比于线下平台的丸子制品，线上的种类更繁多。不过，比起“汕头牛肉丸”，电商平台上名叫“潮汕牛肉丸”的产品更多，甚至有些产地不是广东地区的牛肉

丸也会标注“潮汕风味牛肉丸”。

记者看到，在黑猫投诉平台，有顾客投诉称，购买的“正宗潮汕牛肉丸”，回家后发现配料中掺杂鸡肉，还添加了防腐剂。在消费保平台上，同样有顾客投诉，“购买了商家宣称牛肉含量≥98%的纯牛肉牛肉丸，但实物配料表中含牛筋、木薯淀粉、味精等大量非牛肉成分，且执行标准为肉糜类制品标准(SB/T 10379)，绝非纯牛肉。”

## 市民吐槽“配料刺客”，专家建议多看配料表和国标

记者查询资料了解到，现行有效的牛肉丸产品可执行标准主要有4个。其中，牛肉丸产品执行《SB/T 10379-2012 速冻调制食品》的，需以牛肉为主，肉类原料中牛肉占产品净质量≥8%，可添加其他畜禽肉类(如猪肉、鸡肉、鸭肉等)。

执行《SB/T 10610-2011 肉丸》的，需以牛肉为主要肉类原料，可添加其他畜禽肉(如猪肉、鸡肉、鸭肉等)。执行此标准，产品标签还需根据产品的总含肉量标示具体等级：特级产品，含肉量不低于65%；优级产品，含肉量不低于55%；普通级产品，含肉量不低于45%。

此外，由于潮汕牛肉丸是潮

汕地区传统特色小食，形成了产业链。2017年，潮汕手打牛肉丸制作技艺更是被列为第七批广东省级非物质文化遗产。牛肉丸产品执行地方食品安全标准《DBS44/005-2024 汕头牛肉丸》的，其产品名称为“汕头牛肉丸”，原料中牛肉含量大于90%。牛肉丸产品执行团体标准《T/CZBXBZ 01-2025 潮州牛肉丸》的，产品名称为“潮州牛肉丸”，产品中牛肉的含量在所有配料中占比不小于80%。

南京市民肖先生告诉记者，除了牛肉丸有可能会遇到“配料刺客”，市面上的丸子类制品更是“鱼龙混杂”。肖先生指着一包名叫“龙虾味球”的丸子说：“你看它的配料表，实际上里面是鱼肉、猪肥膘还有很多添加剂，完全没有龙虾！”记者看到，一旁的“墨鱼味丸”配料表里写有鱼肉、鱿鱼、猪肥膘等，却未注明有墨鱼。有意思的是，一款名为“福州大鱼丸”的丸子制品，配料表里除了鱼肉，还有≥20%的猪肉。

一名食品专家告诉记者，购买丸子时，要尽量避免购买散装丸子；购买带包装的丸子时，可以重点看国标以及配料表，配料表干净的、肉含量高的、肉比较纯的，才适合购买。另外，更建议购买高蛋白、低脂肪、低钠类型的丸子产品。

# 养生馆声称“清淤术可治脑梗”，“坐轮椅的患者都能站起来”

在天津，一些理发店和养生馆打着“健康调理”的旗号宣称，不用药物、只靠“高科技手段”，就能帮助患者摆脱疾病，甚至让坐轮椅的患者重新站起来。

记者日前在天津市蓟州区阳光小区的一家理发店调查发现，这家店兼营健康养生调理项目。理发师推荐了一款天津伏羲姚鼎全民健康管理推出的调理仪器“智能量波磁灸仪”，称它不仅调理面瘫，还能调理失眠、高血压、心脏病等多种疾病。消费者只需说出自己患有的“病症”，工作人员便会按照仪器使用说明册，输入疾病代码进

行操作。

同时，在理发店和养生馆里，经营者重点推荐一个叫“清淤术”的项目。养生馆工作人员表示：“淤堵有脑梗的风险，脑梗心梗什么的，都可以把淤堵清出来。已经梗了坐轮椅的，清淤完了就恢复得能自理了。”

记者注意到，理疗师对着图片，就判断出消费者存在“脑梗”“脑出血”的风险。然而，理疗师没有建议消费者前往正规医院就诊，而是推荐前往天津伏羲姚鼎全民健康管理有限公司总部，接受进一步的检查。

记者来到位于天津市西青

区的伏羲姚鼎全民健康管理有限公司总部获悉，这家公司用于检查的设备，名为“RCT扁鹊之眼”。但“清淤术”并不在该公司总部实施，而是被安排在天津市西青区“颐瑞康”医院。

记者在这家医院里看到，一名患者被推进了治疗室后，大约20分钟后，这名患者就被推了出来。从身体状态看，与推进治疗室之前，并没有出现明显变化。

一名曾接受过“清淤术”的脑梗患者刘先生告诉记者，四个多月过去了，刘先生的治疗效果并没有像宣传视频中展示的那样，身体状况也未出现改善。

记者以意向加盟商身份，参加了天津伏羲姚鼎全民健康管理有限公司的招商会。调查显示，天津伏羲姚鼎全民健康管理有限公司围绕“清淤术”，构建出一整套商业闭环。

一加盟商透露，公司围绕“清淤术”，设计了一整套营销方案，“打造的是客户调理不花钱，消费不花钱，一环扣一环。”

据公司高管介绍，“清淤术”的价格是26891元，推销时要强调是“终身保障健康金”，吸引消费者成为会员，享受各种免费服务。天津伏羲姚鼎全民健康管理负责人称：“全国

有一个终身保障健康金，第一次清淤花26891，第二次清淤花2000块就行了，以后再预防或者复查，所有的检测费都包括在里面了，以后你的家人来了，检测调理都不用花钱。”

公司还向参与“清淤”的消费者赠送一款宣称价值两万多元、具有打通全身微循环功效的“芯灸片”。记者注意到，通过大量康复案例的集中展示，尤其是公司管理人员亲身经历的讲述，不少消费者对清淤术产生兴趣。而公司高管介绍，加盟门店每成功推荐一名消费者“清淤”，即可获得35%的提成。

央视新闻