

# 冷冻鱼虾,到底附了多少冰?



□记者 武逸民 通讯员 李俊波

临近年末,冷冻鱼虾热销,面对买回的穿着厚厚冰衣的鱼虾,消费者感觉很吃亏。这些冷冻鱼虾到底带了多少冰,国家对此有没有相关标准?

## 冷冻鱼虾身穿“冰铠甲”

在景华路一家卖场的冰冻鱼虾销售区,四五个大冰柜里放置着10余种冰冻鱼虾,几乎每条鱼虾身上都裹着厚厚的冰。在一个盛放冷冻小黄花鱼的冰柜前,记者拿起一条冰冻小黄花鱼用力敲打了四五下,冰一丝也

没掉下来。“你把冰磕掉也没用,超市有规定,掉冰的冻鱼虾是不过称的。”促销员说。

随后,记者又对市区一些农贸市场、商场和超市进行走访,发现冰冻食品大都裹着冰,其中虾仁、鱼的冰衣尤其厚。

## 5种样品净含量均有误差

为搞清楚这些冷冻鱼虾到底裹着多少冰,14日上午,记者购买了5种定量包装冷冻鱼虾及散装冷冻鱼虾,并将样品送到市质量技术监督检验测试中心进行检测。检测结果如下:

**外观描述:**虾通体红色,虾周身挂满冰块  
**价格:**16.73元  
**标示净含量:**470克  
**实际净重:**335.6克  
**冰水重:**135.4克,超出国标132克(每公斤虾国家允许最大误差为9克)

**冰含量:**★★★★  
**结论:**为冰买单4.74元

### ▶▶样品4:原汁虾仁

**外观描述:**虾仁在黄绿相间的真空包装袋内,虾仁红中泛白,虾身外有不明挂冰  
**价格:**16.5元  
**标示净含量:**248克  
**实际净重:**221.5克  
**冰水重:**26.5克,超出国标23克(每公斤虾仁国家允许最大误差为9克)

**冰含量:**★  
**结论:**为冰买单1.76元

### ▶▶样品5:散装带鱼

**外观描述:**带鱼呈青色,鱼身外挂冰明显  
**价格:**7.5元  
**标示净含量:**404克  
**实际净重:**265.8克  
**冰水重:**138.2克  
**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

市质量技术监督检验测试中心的检测结果显示,上述5种样品,外包装所标示的净含量与检测结果均不相符。

### ▶▶样品1:定量包装带鱼段

**外观描述:**该带鱼段被放置在一塑料袋内,带鱼呈青色,鱼身外挂不明显的冰块  
**价格:**9.6元  
**标示净含量:**400克  
**实际净重:**362.6克  
**冰水重:**37.4克,超出国标约33克(每公斤带鱼国家允许最大误差为12克)

### ▶▶样品2:冷冻小黄鱼

**外观描述:**天蓝色的包装袋内存放着数条长七八厘米的小黄鱼,鱼身呈金黄色,明显看到鱼身挂冰块  
**价格:**4.9元  
**标示净含量:**400克  
**实际净重:**322克  
**冰水重:**78克,超出国标约74克(每公斤小黄鱼国家允许最大误差为12克)

### ▶▶样品3:去头红虾

**外观描述:**带鱼呈青色,鱼身外挂冰明显

**价格:**4.9元  
**标示净含量:**400克  
**实际净重:**322克  
**冰水重:**78克,超出国标约74克(每公斤小黄鱼国家允许最大误差为12克)

**冰含量:**★★★★  
**结论:**为冰买单0.73元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

**冰含量:**★★★★★  
**结论:**为冰买单约2.56元

## 净含量与标示不符最高罚3万元

12日,市工商局消费者权益保护科负责人刘晓明说,每到年底,冰冻食品的投诉就会增多,这些产品缺斤少两主要集中在外包装和冰、水等附属品上。

“2004年国家质检总局、国家工商总局联合下发的《零售商品称重计量监督管理办法》对散装冷冻食品的规定显示,小于等于2.5公斤的海(水)产品,负偏差不得高于5克。经营者连冰销售冷冻水产品,显然违反了该规定。”刘晓明说,生产厂家为了保鲜,从鱼

上岸就给鱼挂冰,但生产环节不属于他们的管辖范围,所以处理起来有点棘手。

国家对冷冻食品的冰含量是如何规定的?市质量技术监督局计量部门的工作人员称,根据国家规定,定量包装的冷冻食品外包装上标示的食品含量必须为食品的净含量,不包括冰等其他附属物。如违反此规定,可处以检验批货值的3倍以下、最高不超过3万元的罚款。消费者如发现上述现象,可拨打12365投诉。

## 冷冻鱼二次解冻易变质

消费者如何才能选购到质量好的冷冻鱼呢?刘晓明介绍了“三看、一闻”的诀窍。

**一看鱼眼:**若冷冻鱼眼球饱满凸起,新鲜明亮则质优;眼睛下陷,无光泽的为次品。若鱼头部有褐色斑点,腹部变黄,则该冷冻鱼贮存过久,脂肪已变质,不可食用。

**二看鱼体颜色:**外表色泽鲜亮,鱼鳞无缺,肌体完整的冷冻鱼一般质量较好;如果皮色灰暗,无光泽,体表不整洁,鳞体不完整的

说明倒腾的次数较多。

**三看鱼肚:**是否完整:质量好的冷冻鱼,肛门完整无裂,外形紧缩,无浑浊颜色;若肛门松弛、突出,肛门面积大或有破裂的为次品。

**一闻:**冷冻鱼解冻后,肌肉弹性差,肌纤维不清晰,闻之有臭味的为变质冷冻鱼。

刘晓明提醒:冷冻鱼虾一旦解冻,极易变质,故即使买回来的是质量好的冷冻鱼也应及时食用,不要将其放入冰箱内第二次冷冻。

**看本地信息 只上洛阳网**

- 权威身份:**中共洛阳市委宣传部主管,洛阳日报报业集团主办,党报优势 新闻权威。
- 超群实力:**共享洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻,最新鲜,最生动,最详尽,离您最近。
- 核心优势:**洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻,最新鲜,最生动,最详尽,离您最近。
- 荣誉见证:**河南省十佳网站,全国地方门户网精品牌奖,网道理事单位。

广告咨询电话: 65233016 地址: 洛阳新区开元大道洛阳日报报业集团22楼

**洛阳人看 洛阳手机报**

洛阳手机报

- 权威、专业、及时、准确,洛阳手机报由洛阳日报报业集团精心打造,萃取本地、国内、国际新闻资讯,时尚实用,服务贴心。
- 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上。

**定制方法:**  
移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅, 3元/月, 不收GPRS流量费。  
联通用户发送短信712到10655885 订阅, 3元/月, 不收GPRS流量费。