

高端雪糕钟薛高、梦龙都翻车 雪糕进入 10 元时代

近日, #雪糕进入 10 元时代# 登上热搜。新快报记者走访广州多家商超、便利店发现, 如今市面上的雪糕产品, 竟有近七成的售价已经超过 10 元, 高端市场竞争激烈。

不过, 随着钟薛高、梦龙等高端雪糕品牌接连因质量问题翻车, 也引发了“贵价雪糕是智商税还是物有所值”的广泛讨论。

■新快报记者 陆妍思 见习记者 杨依泓

记者
走访

广州超市便利店 近七成雪糕售价超 10 元

近日, 新快报记者走访全家便利店, 发现 43 种不同口味的雪糕中, 27 款价格在 10 元以上, 售价最高的一款为哈根达斯杯装香草味冰淇淋, 定价 39 元。

在广州太古汇的 Ole' 超市, 记者找到了更多价格高端的雪糕品牌, 其冰柜 83 种不同口味的雪糕中, 80 款价格在 10 元以上, 售价最高的一款为歌帝梵巧克力碎草莓冰淇淋, 定价 49.9 元。

近年来, 除上述提及的哈根达斯、歌帝梵等海外品牌, 以钟薛高为代表的国内高端网红雪糕品牌迅速崛起, 甚至在销量上大有赶超之势, 记者在超市冰柜中看到, 钟薛高单支最低 13 元, 最高 22 元; 与钟薛高定位相似的

“中街 1946”雪糕, 其价格在 10 元至 28 元之间。

高价雪糕的出现离不开消费者对产品品质要求的不断提升。市场咨询机构英敏特几年前发布的《2017 中国雪糕报告》显示, 分别有 85%、76% 的受访消费者, 愿意为雪糕的健康、品质埋单。

记者发现, 各大品牌都将高价的卖点放在了原材料上: 吐鲁番的红提、爱尔兰的干酪、加纳的巧克力、日本的抹茶等各种高端原料让人应接不暇。同时, 随着年轻人对健康养生的日益重视, 各种低脂低糖但昂贵的原料, 比如益生菌、膳食纤维、植物基等元素纷纷上场, 使得雪糕的价格进一步水涨船高。



■制图: 廖木兴

高端雪糕翻车事件

钟薛高: 因虚假宣传两度被罚 特级红提实为散装葡萄干

价格亲民的雪糕摇身一变成为了高价货, 是否“一分钱一分货”也成为了舆论关注的焦点。在钟薛高和中街 1946 品牌旗舰店的产品问答区, 大多消费者的疑问均围绕着“价格”“品质”两大关键词: “这雪糕真的那么好吃吗? 好贵”“能发下配料表吗? 看看添加剂多不多”“比去年贵了好多”……

根据中消协发布的《2021 年“618”消费维权舆情分析报告》显示, 钟薛高的负面信息高达 38439 条, 品质是否配得上高价成为网友热议的问题。

近日, 钟薛高因 2019 年两次被上海市市场监督管理局处罚登上热搜。据上海市黄浦区市场监督管理局行政处罚决定书显示, 钟薛高 2019 年 3 月起在天猫上销售的一款轻牛乳冰淇淋产品网页宣传“不加一滴水、纯纯牛乳香”, 但经官方核实, 该款冰淇淋产品配料表中明确含有饮用水成分, 系引人误解的虚假宣传。

根据上海市黄浦区市场监督管理局的行政处罚决定书显示, 钟薛高的广告宣传中至少有 5 处虚假宣传, 其中酿

红提雪糕页面宣传“只选用吐鲁番盆地核心葡萄种植区特级红提”, 检验报告显示该红葡萄干规格等级为散装 / 一级; 老树北抹茶雪糕页面宣传“只选用日本薮北茶”, 而其供应商上海嵘耀食品配料有限公司的销售品说明书显示, 老树北抹茶雪糕原料抹茶粉采用鸠坑、龙井、薮北树等多种品种的茶树鲜叶制成; 爱尔兰陈年干酪雪糕页面宣传“中国首款顶级陈年干酪, 原产切打陈年干酪”, 实际上在 2018 国际奶酪与乳制品大奖英国最佳的切打干酪奖中, 钟薛高

雪糕所使用的切打干酪未获任何奖项; 在产品介绍页面中宣传“棒签达婴儿级使用标准”, 但其棒签是由义乌市康朔塑料制品有限公司生产, 仅符合《塑料一次性餐饮具通用技术要求》和《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》; 在产品宣传页中介绍“中国、意大利、美国、日本等全球研发机构联手开发, 全球仅十台的生产设备制作”的内容, 事实上仅签订服务协议, 未进行联手开发, 同时海关进口货物报关单显示其冰淇淋机进口数量为 18 台, 而非“全球仅十台”。

梦龙: 海外产品用牛奶 国内版用植物油 “双重标准”引争议

高端雪糕的初代网红梦龙也翻了车。近日, 名为 @游戏打折情报的微博博主发文表示, “梦龙外面那层巧克力和其他地区的应该一样, 都是来自比利时的可可脂; 但国内版里面包的冰淇淋却是大比例植物油, 只有少量的奶粉, 因此只能称为‘植脂型冰淇淋’, 而欧洲生产的梦龙却是牛奶制作的。国内版的梦龙连‘M’图章标识都没好意思打。”该微博转发 4.5 万次, 评论超过 2 万条, 在一则投票中, 有超过 97% 的投票者选

择不再购买梦龙这一品牌。

8 月 1 日, 梦龙官方微博回应道: 梦龙符合国家规定。根据国家标准对冰淇淋的定义, 梦龙产品属于“组合型植脂冰淇淋”。配料表中的“植脂”, 指的是植物油脂, 并非植脂末。但微博发出后不久就被删除。8 月 5 日, 联合利华中国区副总裁曾锡文发微博称“这是无妄之灾”, 他指出为了满足中国消费者口味, 中国市场的梦龙产品使用的巧克力要比欧洲梦龙产品多 11%, “多放这么多

巧克力我们都不心疼, 还会在其他辅料上打主意。”

记者翻查梦龙配料表发现, 其使用原料包括饮用水、巧克力、白砂糖、乳粉、植脂、麦芽糊精、乳清粉、食品添加剂等, 但没有牛奶或牛乳, 且乳粉含量仅为 3.7%。而在欧美地区生产的梦龙冰淇淋配料表中, 排名第一的是生牛乳。

根据《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》, 各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减

顺序一一排列; 加入量不超过 2% 的配料可以不按递减顺序排列, 也就是说, 配料的排位基本上按照含量多少来排列。

中国奶业协会原常务理事、广州市奶业协会会长王丁棉接受媒体采访时曾表示, 在欧美地区生产冰淇淋使用牛奶, 因为当地牛奶供应充足, 奶价较低, 而在中国生产冰淇淋使用植物油可以节约大量成本。不过, 使用植物油生产冰淇淋, 并未违反国家标准《冷冻饮品冰淇淋》的有关规定。