

新快观察

弹牙、多汁、手打……看完关键字，一颗从火锅里捞出来的牛肉丸是不是已经出现在你的脑海中。作为潮汕美食的代表之一，这颗“丸”已成为潮汕文化的重要符号与地域名片，各地街头的火锅店标上“汕头牛肉”“汕头牛肉丸”才能彰显其“正宗”。

然而，不是什么牛肉丸都能自称汕头牛肉丸。1月6日，新修订的《广东省食品安全地方标准汕头牛肉丸 DBS44/005-2024》(下称“汕头牛肉丸新标”)落地实施，其中广受关注的是，新标准明确要求汕头牛肉丸中牛肉含量须超过90%，或牛肉与牛筋总含量达到90%以上。

为一颗牛肉丸制定标准有意义吗？这份美味如何通过地方性标准来完善？新快报记者走访并采访各方人士，探寻汕头牛肉丸的“丸”美之路。

■本版文图:新快报记者 李斯璐 潘芝珍

“汕头牛肉丸新标”—— 牛肉含量需超90% 网友：“规定是规定，实际操作呢？”

修订

牛筋丸被纳入新标

汕头牛肉丸新标由广东省卫生健康委发布，根据2016年版本进行了修订。新快报记者对比发现，新旧版本从汕头牛肉丸的定义、成分、标签到包装要求都作出了新修订，共14项修改。

关于定义，2016年版本中，汕头牛肉丸是指以鲜、冻分割牛肉为原料(牛肉含量大于90%)……而在2024年修订版中改为，汕头牛肉(筋)丸是指以鲜、冻分割牛肉(含或不含牛筋)为原料(牛肉含量大于90%，或牛肉与牛筋含量之和大于90%)，不包括牛的食用副产品(内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄、尾等)，添加适量水、食用盐、淀粉及其它辅料，以汕头传统槌打或机械方式糜化，制成丸状、固化成型的具有独特地方特色的非即食调制肉制品。

修改理由认为，一直以来，汕头就把牛肉丸分为“牛肉丸”“牛筋丸”两种，牛筋丸也归属于牛肉丸类，但加入牛筋和纯肉的制品口感有明显不同，因此增加了“牛筋”的含量和定义在里面。

在口感味道方面，除了原料、配

料须符合国标之外，2024年修订版将原有的理化指标“脂肪(g/100g)≤14”调整至“脂肪/(g/100g)≤12”，新增了过氧化值，考量油脂发生氧化程度。

走访

包装上难见牛肉含量

对广东人来说，秋风起，打边炉，清汤牛肉锅，必下牛肉丸。汕头牛肉丸爽脆嫩滑、富有弹性，但“百方有百味”，汕头牛肉丸新标的实施，对市民购买牛肉丸会有影响吗？

记者走访了广州部分潮汕汤粉店和火锅店，发现不少餐厅的牛肉丸都标称“手拍”“手锤”，但甚少能看到关于牛肉含量的信息。

在体育西横街一家生意红火的汕头牛肉火锅店，商家向点餐的客人介绍：“我们的牛肉丸除了添加少量水和淀粉外，全部都由鲜牛肉制成。”其冷冻牛肉丸的外卖价格为68元/斤。但在售卖的牛肉丸的包装上，并未看到牛肉含量、或牛肉牛筋总含量的信息。“像这类牛肉丸，是正宗‘汕头牛肉丸’吗？”一位食客在买和不买之间，摇摆不定。

记者在几款买菜平台上看到，

大多牛肉丸都是标称“潮汕牛肉丸”，配料表中都能看到所含成分，但不管是“科技与狠活”的肉丸还是配料表非常干净的品牌产品，几乎没有牛肉丸在包装上标明具体的牛肉含量。

热议

“规定是规定，实际操作呢”

有网友认为，如果能严格按照标准来做，牛肉丸应该好吃，品质有保障。但更多网友质疑，这个标准在实际中如何执行？“规定是规定，实际操作呢？”“哪里可以买到达标产品啊，给个指引先”“店里现做的，怎么看出来含量多少”“哪里可以免费监测一下牛肉含量”……

有网友表示，这标准有些模糊不清，“牛肉含量超90%就是汕头牛肉丸，要不要标明是哪种牛肉，牛的哪个部位，如果是用边角料呢？”“是严格的手锤还是可以机打，手锤的话锤多少下算合格？口感可是差很多。”

网友“柠檬kong要加油”直言，这是汕头牛肉丸标准，人家都叫潮汕牛肉丸，丝毫不影响。网友“猪皮小甜”调侃称，以后可以叫“汕头风味牛肉丸”。

对话

汕头牛肉丸新标起草人之一 陈嘉宇：

“不合标的 不能叫汕头牛肉丸”

牛肉丸不只是汕头独有，还是潮汕地区特产，为何要单独把汕头的牛肉丸“标”起来？新快报记者连线采访了汕头牛肉丸新标主要起草人之一、汕头牛肉丸产业同业公会会长单位潮庭食品副总经理陈嘉宇，解读新规。

新快报：本次修订汕头牛肉丸标准的意图是什么？

陈嘉宇：《广东省食品安全地方标准汕头牛肉丸》(DBS44/005-2016)实施以来，我们也发现了一些问题，比如牛肉丸产品类型多元化，速冻和非速冻，非即食牛肉丸按照熟肉制品微生物指标要求的适用性，提高脂肪含量会使牛肉丸更爽口爆汁等，这就需要修订汕头牛肉丸标准进行修订。

新快报：此项针对牛肉丸的食品安全地方标准将产品名圈定在“汕头”，对其他地区的牛肉丸有什么参照意义？

陈嘉宇：有的。关于潮汕牛肉丸的制作食品安全，目前来说，汕头牛肉丸的标准最高。也就是说，包装标注的牛肉含量低于新标准所说的“牛肉含量或牛肉+牛筋含量大于90%”，理化指标不符合新标准指标的，都不能叫汕头牛肉丸。

新快报：消费者遇到不正宗但打着“汕头牛肉丸”旗号的产品，可通过怎样的渠道监管？

陈嘉宇：(买到或遇到)达不到新标准定义的产品，可以通过当地市场监督管理部门或消费者委员会热线反馈情况。实际上，在潮州等地区，都有制定相关的牛肉丸生产标准，符合相关标准的牛肉丸，是可以放心食用的。

观点

特色小吃想要走高走远 须以标准化带动品牌化

小小牛肉丸都有标准了！在社交网络平台，有网友及商家提出，汕头牛肉丸只是一种小吃，为它单独制定一个地方食品安全标准是否多此一举？

对此，广州市政协委员、民建广东省委会农业与农村委员会主任付伟认为：“近几年，广东推进一

二三产业融合，当中推动农产品食品标准化是一个重要方面。汕头牛肉丸拥有专属的地方食品安全标准，且不断修订，是非常有必要的，并非多此一举。”他指出，一些基层特色农副产品虽然闻名遐迩，但加工形式比较简单，制作过程参照的食品标准仅以符合卫生标准

为底线，这是不够的。一二三产业融合之后，对特色农产品有了更高要求，尤其强调农产品食品全链条标准化。标准化犹如可查的“尺度”，可以提升产品的品牌价值。“对汕头牛肉丸而言，想要走得更更高更远，就必须走标准化带动品牌化的路子。”