

您会识别 伪劣商品吗

周汉成等 编著

南京大学出版社

您会识别伪劣商品吗

(第一辑)



南京大学出版社

1993 · 南京

序 言

改革开放正促使我国经济飞速发展，广大群众在消费结构或消费水平上，都发生了可喜的变化，大多数生活消费品也由长期的卖方市场转为买方市场。在这种新形势下，社会对商品的质量自然会提出越来越高的要求。

如今，在市场上唱主角的确是一大批名、优产品。它们不但深受国内消费者的欢迎，而且远销海外，为祖国赢得了荣誉。然而也有一些企业和个人，置国家法律和社会公德于不顾，不择手段制售伪劣商品，扰乱市场，坑害用户，破坏社会主义经济秩序，损害政府的威信和国家的形象。他们人数很少，然而影响极坏，危害极大，早为众多消费者深恶痛绝。

要制止、杜绝这种违法行为，根本之举是要建立和完善社会主义市场经济体制，让市场来检验商品好坏，实现优胜劣汰。同时，还要从转换企业的经营机制上，从政府主管部门加强监督上，从法制的建设上，采取有力的措施进行综合治理。对那些制售假冒伪劣商品并造成严重后果者，要无情揭露，严肃处理，该罚款的罚款，该撤职的撤职，该法办的法办。对他们姑息，便是对人民犯罪。

不仅生产单位要转换经营机制，提高科技水平和管理水平，把好产品质量关；销售单位也要严守进货关。商店拥有懂行的专业人员，又有一定的检测手段，比起消费者来更能识别伪劣商品，而且一堵就是一批。顾客上当后，找上店门评理是很自然的事，商店决不能以“不是我生产的”来搪

塞。如果销售单位都能树立为用户服务的思想，选择正当渠道进货，严防不法分子以非法手段推销伪劣商品，那么伪劣商品的地盘便会大大缩小。

广大消费者是假冒伪劣商品的“天敌”，在“打假治劣”中他们的态度最积极。诚然，消费者也需要进一步增强自我保护意识，学习鉴别商品真伪优劣的知识；一旦误购伪劣商品，也不能一味息事宁人，而要敢于起来抵制：向消费者组织投诉，向监督部门检举，向司法部门起诉，请舆论部门曝光，……只有群起而攻之，才能为根除伪劣商品创造条件。

新闻出版部门要当好消费者的喉舌，不断揭露伪劣商品的真面目，为消费者不良遭遇鸣不平，并大力进行商品知识宣传，以提高消费者的识别能力。正是基于此种考虑，南京大学出版社目前正在出版一套辨伪伪劣的丛书，这是令人高兴、受人欢迎的，我们衷心希望能有更多的这类有利于群众、通俗实用的书籍问世。

洪锦炘

一九九三年三月

《您会识别伪劣商品吗》丛书编委会

顾 问 徐 晔 华盘昌 解信鹤

编 委 (按姓氏笔划为序)

王存麟 朱炳根 华浩良 许耀先

毕惕良 陈伟兴 张祖德 余维荣

范国富 周龙生 周汉成 郑文跃

胡仁福 高镜如 钱耀兴 章瑞兴

谢兴坤 程小兴

撰稿人 周汉成 朱炳南 沈雪珠 赵生敏

谢兴坤 王学祥 肖国桢 孙瑞兴

华浩良 陈志焱 吕渭源 邓明仪

徐永乐 朱炎德 浦维群 严天曙

高 珊 穆九如 钱元清 陆基宗

王存麟 高子白 顾淑英 胡治夏

徐 敬 朱恺申 许润夏 杨庆芝

王火金 范宝康 虞云媛 范少惠

陈兰生	许筑鸣	秦金梯	缪志蓉
谢维真	钱耀兴	毛惠宽	薛汉良
蒋明一	王世白	姚晓平	邵国良
王为忠	华晓莹	于铸梁	钱志昌
王文锦	蔡卫东	华文荣	吴九午
祖志翔	秦瑜	晓星	胡浩
徐小萍	孔和平	华之雄	杨惠荣
尹仁良	石方杰	陈瑞农	程小兴
钱伯根	雪花	沈炳华	向迎宪
白鸣达	许耀先	南刚米	风又风
兴献将	林国肖	祥华王	兴兴嫩
外即取	彭彭吕	焱志荆	身彭华
翻天气	程华能	谢炎米	永永翁
宗基胡	彭天能	成成翁	鹏高
夏余陆	英永顺	白子高	鹏春王
生大耐	夏国升	申野未	鹏金王
惠少康	戴云真	戴金真	金火王

卷
 同
 委
 人
 辭
 對

目 录

食 品 类

惠山油酥优劣谈	(1)
买油面筋得到的启示	(2)
无锡酱排骨的质量标准	(3)
购食炒花生须知	(4)
令人担忧的肉食品市场	(5)
优劣猪肉识别法	(6)
灌水猪肉的识别	(7)
怎样辨别“米猪肉”	(8)
香肠优劣辨	(9)
如何选购火腿	(10)
怎样识别碱发虾仁、蹄筋	(11)
光禽优劣判别	(12)
注意识别“注水鸡”	(13)
摊贩光鸡注水受处理(报道)	(14)
怎样分辨新鸡和老鸡	(14)
“罗丝鸡”不是草鸡	(15)
烧鸡优劣谈	(16)
怎样选购鲜蛋	(17)
目鱼片也有劣质的	(17)
污染鱼的鉴别法	(18)
购蟹“四看”	(19)

掺假、变质奶粉的鉴别	(19)
蛋卷的优与劣	(21)
罐头优劣的识别	(22)
银耳优劣比较	(24)
黑木耳的优劣及掺假现象	(25)
香菇销售中的以次充好	(27)
桂圆干：谨防以“泡”充“圆”	(28)
真假藕粉鉴别八法	(29)
从艳色棒冰谈起	(31)
冷饮辨优劣	(32)
识别变质软饮料	(33)
软管饮料卷土重来(报道)	(34)
汽水优劣谈	(35)
茶叶真伪辨	(37)
如何鉴别茶叶的优劣	(38)
春茶面市辨新陈	(40)
掺杂与劣质蜂蜜识别	(41)
食用植物油识优劣	(42)
如何识别掺假麻油	(43)
酱油优劣辨	(44)
味精伪劣辨	(46)
糖精掺伪的识别	(48)
食品中糖精使用的范围及限量	(49)
毒蘑菇的识别	(49)

药 品 类

如何初步识别假药	(51)
药物变质如何识别	(53)

谨防街头假红参·····	(54)
真假西洋参的分辨·····	(55)
县工商局取缔一家“地下工厂”(报道)·····	(56)
麝香及其伪品·····	(57)
蛤蚧真伪谈·····	(58)
冬虫夏草的真与伪·····	(60)
马宝真伪辨·····	(62)
如何识别真假天麻·····	(63)
假虎骨、虎鞭现形记(报道)·····	(64)

烟酒类

说真道假谈名烟·····	(65)
“国酒”茅台真伪辨·····	(67)
如何识别真假五粮液·····	(70)
假“洋河”追踪记(报道)·····	(72)
名、优白酒喜获防伪标志·····	(74)
浅谈黄酒之优劣·····	(75)
啤酒优劣辨·····	(77)

服装、衣料、鞋类

买衬衫上当记·····	(79)
T恤的选购·····	(81)
棉针织品优劣辨·····	(82)
羊毛衫的真伪优劣·····	(84)
高档西服的质量鉴别·····	(86)
全毛呢绒还是混纺呢绒?·····	(88)
几可乱真的仿毛型中长织物·····	(90)
感官识别纯羊毛绒线·····	(91)

真真假假的马海毛·····	(92)
劣质山羊皮装的蒙骗·····	(93)
误购假牛皮服装后的“补课”·····	(95)
羊皮还是马皮? ·····	(97)
真、仿丝织品识别法·····	(98)
购鞋的困惑·····	(99)
买鞋必须识优劣·····	(101)
运动鞋优劣谈·····	(102)

家用电器类

无测试卡信号时的电视机直观检查·····	(103)
电冰箱的直观检查·····	(105)
帮你选电扇·····	(106)
微电扇来路不明酿火灾	
一男孩烧伤致残寻债主(报道)·····	(106)
帮朋友选购空调器·····	(107)
燃气热水器选购常识·····	(110)
空白盒式磁带的直观检查·····	(111)
录像带优劣辨·····	(112)
真假“小天才”游戏机·····	(113)

钱币、首饰类

人民币真伪辨·····	(114)
美元伪钞的识别·····	(117)
如何分辨真假港币·····	(120)
古钱币的真与伪·····	(121)
真假黄金首饰及足金、K金的鉴别·····	(123)
金饰的种类·····	(126)

黄金饰品老货好还是新货好?	(127)
钻石的真伪优劣	(128)
怎样识别翡翠	(129)
如何分辨红(蓝)宝石	(131)

日用百货类

名牌自行车识真假	(132)
杂牌车伪装“凤凰”牌(报道)	(132)
高档自动机与低档“傻瓜机”	(133)
应注意食品包装材料卫生	(135)
怎样知道塑料食品袋有毒无毒	(136)
热水瓶胆的优劣	(137)
不锈钢与不锈铁	(138)
戴劣质眼镜等于吃假药	(139)
镜架亦要挑选好	(142)
化妆品应慎选	(143)
如何选购盘式蚊香	(144)
机绣产品优劣谈	(145)
机绣绗缝制品怎样选购	(147)
草席选购法	(148)
化纤地毯优劣谈	(150)
长绒玩具选购要考虑安全性	(151)
机动玩具安全状况不佳(报道)	(152)
家具的真伪与优劣	(153)
“绣花”沙发一包草(报道)	(155)
木质地板辨优劣	(156)
“富士”胶卷真伪辨	(157)
两种不同的樟脑丸	(158)

民用化工品的感官鉴别.....	(159)
-----------------	---------

其 他

如何识别书画赝品.....	(161)
紫砂壶真伪识别.....	(162)
吉它质量的鉴别.....	(164)
瓷砖识劣.....	(165)
真伪优劣农药辨.....	(166)
选购农药须知.....	(168)
严防假劣化肥泛滥成灾.....	(169)
选购化肥须知.....	(170)
氮肥燃烧识别法.....	(171)
警惕伪劣种子坑害农民.....	(172)
如何分辨菜籽优劣.....	(173)
当心“欺人秤”.....	(175)
假发票现象一瞥.....	(176)
国货与洋名.....	(177)
洋商品就没有劣货吗?.....	(179)

资 料

何谓“伪劣商品”?.....	(181)
怎样投诉?.....	(182)
要有“索证”意识.....	(183)
开张发票好.....	(184)
优惠价≠处理价.....	(184)
食品的保质期≠保存期.....	(186)
什么情况下企业不负责“三包”?.....	(186)

让消费者足下生辉

——我市制订鞋类“三包”新规定……………（187）

附 录

努力与伪钞作斗争的

无锡市电容器厂分厂……………（189）

坚持“质量第一”的

江阴永联集团公司……………（190）

“梨花”绒线俏销城乡……………（191）

产品深受用户欢迎的

无锡市蚊香厂……………（192）

产品远销海内外的

上海抽纱公司无锡市中华绣品联营厂……………（193）

大力发挥国家外汇外贸、对外融资

主渠道作用的中国银行无锡分行……………（194）

不经销假冒伪劣商品的

无锡县交电家电公司……………（195）

严把“三关”、悬赏捉劣的

无锡市三阳公司……………（196）

人正、货真、价准的

无锡市炊事机械公司……………（197）

认真创“双信”服务、讲职业道德的

宜兴市蛟桥商场……………（198）

一企多业、超常发展的

无锡市磷肥厂……………（199）

惠山油酥优劣谈

惠山油酥原名金刚肚脐，是无锡著名的特产之一，已有600余年历史，与无锡的清水油面筋、酱炙排骨同享声誉。

原仅惠山脚下作坊生产，近几年随着糕点行业兴起，生产单位已发展到20多家，竞争日趋激烈。少数单位为谋利竟然偷工减料，不合理的简化生产工艺，致使惠山油酥的质量出现优劣不等。1989年以来，惠山油酥食品厂多次收到有关部门转来的消费者（尤其是外地旅客）来信，反映惠山油酥的质量问题。虽经查实并非该厂产品，但说明消费者对惠山油酥的质量下降已有呼声。为确保惠山油酥传统品质，1991年10月工商行政管理部门核准“惠山”牌油酥的注册登记，并专题制订质量标准。然而在“质量万里行”中，在一家大型商店仍发现不合格的假冒惠山油酥。

为维护消费者利益，现将惠山油酥的有关知识介绍如下，以利购买时选优斥劣。

正宗惠山油酥：

一、形状：半球形，大小基本均匀，外粘芝麻纯净而脱过皮。

二、重量：每公斤75~85粒。

三、色泽：呈植物油天然浅黄色，并具有光泽。

四、内质：剖面有均匀微孔，每粒有馅心且居中。

五、口味：入口酥松，皮有植物油香味，馅心有适口咸味并具有浓郁桔皮味。

伪劣惠山油酥：

一、形状：不圆整，有棱角，形态不一致，有些外粘芝麻未经脱皮。

二、重量：一般每公斤多于90粒，大小明显不均匀。

三、色泽：呈灰暗色，无光泽，有些还有黄色素感觉。

四、内质：剖面分不清皮、馅，多数无馅心或不居中。

五、口味：入口僵硬不松，无皮、馅味感。

买油面筋得到的启示

星期天，我在门口打毛衣，只见隔壁小张姑娘兴冲冲地拎回一篮菜，从她一脸的高兴劲儿知道准有喜事。果然，小张欣喜地对我说：“失散40多年的外婆从台湾回来探亲了，今天要来我家吃饭。外婆最喜欢吃肉馅面筋，所以我专门去买了一袋。”说着还扬了扬手中的油面筋。

可一会儿，小张就脸上“晴转阴”地来找我了：“你家有没有红药水？”我吃了一惊：“哪儿弄破啦？”小张委屈地翘起手指：“真倒霉，今天买的油面筋就跟石头一样，你看，酿面筋把手指都弄破了！”我一边给她搽红汞，一边关切地问：“你在哪里买的？”她没好气地回答：“农贸市场。”我再问是什么牌子。她支支吾吾地说：“大概还是正宗的‘松鹤’牌吧！”我怀疑地接过小张递来的面筋袋，发觉商标上不是“松鹤”牌，而是“仙鹤”牌。可除了“仙”、“松”有一字之差和厂名不同外，其它图文却都相似。我没作任何解释，走进家里拿出几只油面筋，和小张买的油面筋一起放在盘子里。一比较，小张不禁大叫“上当了”！

盘内两种油面筋，无论是只型，还是色泽都迥然不同。

一种是外形圆整，色泽光亮，皮薄松脆，内呈蜂窝状，轻轻一捏即破碎。而小张买的一种外形不规则，色泽黄黑，掂在手里沉甸甸的，扔在地上都不破碎。

小张茅塞顿开地说：“想不到小小油面筋，质量大有好坏。以后买面筋，一定要认清商标才好！”我笑着说：“可也不能迷信。”小张甚为诧异：“这又为什么？”我说：“目前市场上很复杂，除模仿包装外，还有一些不法商贩利用回收来的‘松鹤’牌废包装袋，装进劣质面筋来坑害消费者。对此我们必须有所警惕。”说完，我将家中那袋“松鹤”牌清水油面筋送给了小张，让她好好招待远道而来的亲人。小张感激得连声道谢。

无锡酱排骨的质量标准

无锡酱排骨是我市三大著名特产之一，已有100多年行销历史，享誉海内外。1988年11月，无锡市标准计量局就发布了无锡酱排骨的地方标准。

根据这个地方标准（代号：DB3202），无锡酱排骨应采用生猪的草排和肋排作原料。

采用原料的猪应来自非疫区，宰前宰后还需经兽医检验合格，并须冷却排酸。不允许采用配种猪、老母猪、黄膘猪及冷藏后质量不好的猪排。冻猪肉也得符合国家标准。

辅料包括酱油、白糖、黄酒、葱、姜、茴香、桂皮、丁香、盐和红曲米等，其中盐和红曲米也应符合标准和要求。

酱排骨外观应是组织成型，骨酥肉烂，块形大小均匀，排骨肉层厚度不低于0.5cm，骨肉比例合理，颜色呈该产品

特有的酱红色或酱褐色，表面有光泽。它应是香气浓郁、滋味醇厚、油而不腻、甜咸适中，不允许有任何杂质存在。

酱排骨的理化指标是每包装净重和固形物重量均为500克，其中氯化钠（食盐）含量为1.2—2.5%。

酱排骨的微生物指标，销售时细菌总数每克不得超过8万个；大肠菌群每100克不超过150个，其它致病菌不得检出。

凡包装出售的酱排骨，包装材料必须符合卫生要求，纸盒包装必须内衬食用蜡纸，并随产随销。

在常温下（20度左右），纸盒、硬塑盒包装的酱排骨保存期为2天。包装标志必须符合食品标签通用标准。

（原载1991年5月25日《无锡消费报》，以供消费者尤其是外地旅客选购时参考。现今真空酱排骨常温下保质期已长达4个月）

购食炒花生须知

农贸市场、里弄小巷、中小学校及影剧院门口，常能听到炒货小贩的吆喝。从价格看，摊上的商品一般还比国营商店便宜，然而质量如何呢？

小贩有不少来自安徽、山东、苏北等地。他们租借农舍或自搭简陋窝棚，即为工场；一只砖炉加一口铁锅，即为设备。以炒花生为例，个体小贩采用的原料不但有瘪籽、破籽，甚至有霉烂变质的。炒制时有些还往往使用有害人体的石英砂或工业盐（石英砂易钻入果仁内，食后会粘在肠壁上），成品散装在极不卫生的蛇皮袋或麻袋中出售。这种劣质炒花生表面呈微白色（粘有石砂粉末），颗粒大小不均，杂质较多，不仅果仁的营养成分在炒制中受到破坏，而且所含细菌严重超