



面对食品安全危机，你应有的态度

掷出窗外

中国食品安全问题深度观察

吴恒

著



掷出窗外

中国食品安全问题深度观察

吴恒 •

图书在版编目 (CIP) 数据

掷出窗外：中国食品安全问题深度观察 / 吴恒著。
—北京：经济日报出版社，2014. 6
ISBN 978 - 7 - 80257 - 652 - 0
I. ①掷… II. ①吴… III. ①食品安全－研究－中国
IV. ①TS201. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 121066 号

掷出窗外——中国食品安全问题深度观察

作 者	吴 恒
责任编辑	张 莹
责任校对	宋潇旸
封面设计	金 丹
出版发行	经济日报出版社
地 址	北京市西城区右安门内大街 65 号 (邮政编码：100054)
电 话	010 - 63567683 (编辑部) 63516959 (发行部)
网 址	www.edpbook.com.cn
E - mail	edpbook@126.com
经 销	全国新华书店
印 刷	北京市凯鑫彩色印刷有限公司
开 本	787 × 1092 毫米 1/16
印 张	21
字 数	350 千
版 次	2014 年 7 月第一版
印 次	2014 年 7 月第一次印刷
书 号	ISBN 978 - 7 - 80257 - 652 - 0
定 价	42.00 元

自序

小狗也要叫

1865 年，《爱丽丝梦游仙境》（Alice in Wonderland）在英国出版，问世后广受好评，连当时的维多利亚女王（Queen Victoria）都爱不释手，童心未泯的女王还特意要求作者路易斯·卡罗（Lewis Carroll）将下一本书献给她。后来，卡罗如约将第二本书寄给了女王，女王一看，书名是《行列式基础》，竟是一本数学专著。原来卡罗的真实身份是牛津大学的数学老师，只是在业余时间写写小说和诗歌，没想到他在文学界的名气和影响远远超过了数学界。

2011 年，当我第一次接到出版社的约稿，邀请写本关于中国食品安全问题的著作时，我第一时间想到的就是卡罗的故事。虽然卡罗后来否认女王提过这样的要求，但传闻中的其他情节都是真实的：女王确实很喜欢这本书，卡罗的主业确实是数学教师等。我的情况类似，当时我的主业是历史地理学的研究生，兴趣和专长都是历史研究，但在历史学界我籍籍无名，让我暴得大名的竟然是毫无关系的食品安全问题。

2011 年 4 月，我在网上读到了一篇关于牛肉造假的新闻，说是因为牛肉比猪肉贵，就有不法商贩往猪肉上涂抹“牛肉膏”冒充牛肉销售。生产出的假牛肉在颜色、味道方面几乎能以假乱真，但“牛肉膏”不是国家允许的食品添加剂，新闻还转引了专家的评论：多吃致癌。当时我就震惊了，回想起来几年前曾长期吃学校附近的外卖，最爱吃的就是铁板牛肉盖浇饭，10 元一份，很多牛肉。当时室友就提醒我这牛肉口感不对，可能有假，我还笑他杞人忧天，牛肉怎么可能造假？现在看来，是



掷出窗外

面对食品安全危机
你应有的态度

我太傻太天真。

我最早关注的食品安全问题是 2008 年的三聚氰胺奶粉事件，但并没有介入太深，因为受害者都是小宝宝，而我当时还只是学生，难以体会为人父母的心情，觉得这事很可悲，但没觉得和自己有多大关系。后来也关注过地沟油、瘦肉精的问题，但始终觉得自己是局外人，这些问题食品离自己很遥远，但当看到假牛肉的新闻时，才发现这种伤害防不胜防。不要对别人的苦难无动于衷，因为下一个可能就是你。正如约翰·多恩（John Donne）所说：

没有人是一座孤岛，
可以自全。
每个人都是大陆的一片，
整体的一部分。
如果海水冲掉一块，
欧洲就减小，
如同一个海岬失掉一角，
如同你的朋友或者你自己的领地失掉一块。
任何人的死亡都是我的损失，
因为我是人类的一员，
因此，不要问丧钟为谁而鸣，
它就为你而鸣。

既然牛肉都能造假，还有什么不能？我 Google 了下，发现原来媒体曝光过好多起问题食品的新闻，只是我没有读到。这让我陷入沉思，我是个重度网络依赖症患者，每天在线时间超过 10 小时，以阅读资讯为乐，如果连我都没有读过这些新闻，其他人恐怕读过的更少。这也很容易理解，在这个信息爆炸的互联网时代，没有人有精力和时间读完所有的新闻，如果漏过了一条，可能永远不会再读到了。这样的后果是，我们以为自己是安全的，其实是一种错觉，只是我们知道的还不够多。我是在几年之后看到新闻才知道自己曾是问题食品的受害者，还有那么多没有看到这则新闻的，可能直到现在还被蒙在鼓里。于是我想做一个网络平台，搜集尽可能多和全的曝光问题食品的新闻，让民众能够快速、高效的进行查询，了解发生在身边的事情。这便是“掷出窗外网”（zccw.info）的缘起。

最初我打算单打独斗，但很快发现这不是一个人能够完成的事，不管是工作量还是搜集负面新闻带来的心理压力。2011年5月11日，通过人人网和微博，我发布了招募贴，希望有志同道合的朋友和我一起来做，几天后就找到了30多位志愿者。经过一个多月资料的搜集和整理，我们做出了一个新闻数据库。技术志愿者小白帮忙搭建了网站，效仿 Wikipedia 做成了人人可编辑的在线数据库，毫不夸张的说，没有小白，就没有掷出窗外网，也就没有后来的故事，这也是本书“献给小白”的原因。2011年6月17日，网站上线。2012年5月11日，网站页面单日访问量（Page View）超过100万，Alexa中国区排名第1674，考虑到整个网站的全部开销不过1000元，制作时间只有2个月，这不能不说是个奇迹。迄今为止，因为掷出窗外网，我接受了近150家国内媒体、近50家国际媒体的采访。

但创办网站是一回事，撰写专著是另一回事。我终究不是食品安全领域的科班出身，怎么会有班门弄斧的勇气来跨界写这本研究中国食品安全问题的书呢？原因有二，一是在提笔之前，我将书店里食品安全专题下销量排名靠前的书买下读过，发现主要分两类：科普与导购。而专门回顾近年来爆发的食品安全事故的书并不多见，可是这样的书在当下又显得很有必要，有了它们我们才能知道身边发生过什么，正视问题的存在才是解决问题的第一步。既然如此，哪怕是外行，也要斗胆先喊上一嗓子，引起民众的注意和重视，也当是抛砖引玉了。因此，本书既非科普亦非导购，将尽量回避技术细节，没有揭露吃的真相，也不能很全面的告诉各位怎样选购食品最安全，本书记载的，是一个又一个真实发生过的案例，这些案例中，受害者是别人，也有可能是你。

第二个原因是我在复旦史地所接受硕士教育期间形成的历史观：一切学问都是历史学。当然，这并不是说历史学可以取代所有学科，而是说每一门学问的研究方法都可以看到历史学的影子。从海量的数据中敏锐的发现与研究主题相关的信息，并分析其内在的规律，用一套假说进行归纳和总结，用旁证去证实或证伪，再根据更新的资料修正原有的结论，如果可能，去推测未来。这是历史学的范式，相信也适用于多数学科，包括食品安全领域，本书也正是在这样的指导思想下完成的。所以与其说这是一本研究中国食品安全的书，倒不如说这是一本关于中国食品安全史的书。在写作时，我是本着这样的想法：作为一个历史学研究者，我有责任如实的记录在中国当下发生着的事情，去告诉100年之后的人们，我们曾面对着什么，又做过些什么。



本书分为五章，第一章列举了近年来曝光过的种种问题食品，从鸡鸭鱼肉到油盐酱醋，几乎可以这样肯定：绝大多数在中国长期生活的人都是问题食品的受害者，只是程度轻重不一罢了。不信？请细读。第二章列举了常见的食品安全问题，比如添加剂、农药化肥、抗生素、重金属等等，并告诉读者这些物质为何会出现在食品中以及有什么危害。第三章分析了食品安全领域常见的流言，比如转基因问题、植物催熟剂问题等等。第四章总结了当下中国食品安全问题频出的原因，从媒体、商家、监管者、消费者多个角度进行剖析。第五章思考了食品安全问题的解决办法，提出了一些建议，并为消费者如何最大可能、最小代价的规避问题食品给出了三个锦囊。

食品安全事件频发，美国也曾遭遇过这样的社会问题：20世纪初，随着工业化和城市化的进程，美国的经济飞速发展，然而其法律与监管体系并未同步完善。在不健全的市场机制下，不少食品企业以次充好、以假乱真、滥用化学药剂，为了利润无视消费者的健康。

作家厄普顿·辛克莱根据其在肉食加工厂的生活体验写出了纪实小说《丛林》。一天，时任美国总统的西奥多·罗斯福一边吃早餐，一边在看这本书。书中对问题食品生产过程的描述震惊了罗斯福，他大叫一声，跳了起来，把剩下的一截香肠掷出了白宫的窗外。不久，他着手推动《纯净食品与药品法》的通过，并创建了美国食品药品监督管理局（FDA）的雏形。在这部法案和这个机构的护航之下，美国的食品安全状况逐渐好转，可以说，在美国的食品安全史上，罗斯福的掷出窗外是转折点。

以史为鉴，中国当下所面临的食品安全问题并非特例，不少发达国家和地区在历史上也都先后碰到过。如何减少阵痛，快速过渡？所有人都有责任去思考。本书取名“掷出窗外”，既是向罗斯福致敬，亦是向每一位消费者呼吁：面对不安全食品，我们该有自己的态度！

本书的目标读者有如下几类：关心生活质量的中产阶级、担心宝宝饮食的父母、初次到中国的外国人、背GRE单词不努力的同学、想知道同行底线的食品生产者、想寻找新闻线索的媒体人、想了解民众遭遇的决策层以及对人类想象力的极限充满好奇的人。希望本书能够让你觉得，是到了将问题食品“掷出窗外”的时候了。

起初他们在婴儿奶粉里掺三聚氰胺，
我还没有养孩子，我不说话；
接着他们在火腿肠里掺瘦肉精，
我不怎么吃火腿肠，我仍不说话；
此后他们使用地沟油，
我很少在外吃饭，我继续不说话；
再后来他们使用牛肉膏，
我决定不吃牛肉了，但还是不说话；
最后，我依然中毒了，
但已经没有人能告诉我这是为什么了。

食品安全问题无关左右，无关立场，是牵涉到每一位民众的事情，需要每一个人的参与。“我们不喊，谁喊？我们不做，谁做？”复旦的老校长马相伯先生一生忧国忧民，为中国的教育事业、启蒙事业奔波。其百岁寿辰之际正值中国抗战时期，老先生沉痛的说“我是一只狗，只会叫，叫了一百年，还没有把中国叫醒。”听者无不感慨。有趣的是，俄国作家契科夫也有一句名言，大意是：“世间有大狗，也有小狗。大狗叫，小狗也要叫，小狗不会因为大狗叫而不叫。”这两句名言可合在一起理解。是的，我才疏学浅，也没有如椽巨笔，但看到不平之事却也不忍沉默，也想叫上几声。声音未必响亮、未必悦耳，但，叫了，总比不叫好。

序

这个时代，我们还能放心吃什么？

这个时代，我们还能放心吃什么？拜读吴恒的这部书稿后，更会觉得这确实是一个很好的问题。

一二十年前，说“不干不净吃了没病”没问题。因为那时的“不干不净”至多就是脏，即灰尘和细菌而已，人体的正常抵抗力完全可以抵御。但现在即使面对精美华丽的食品，你有底气说吃了没病吗？如今早已不是是否干净，而是是否有毒的问题了。

同事或朋友聚餐时，我常被称为“乌鸦嘴”。因为我会告诉他们每个菜可能存在风险。诸如镉大米、硫磺姜、毒豆芽、甲醛白菜、漂白蘑菇、毛发酱油、敌敌畏咸鱼……试想，一个盛满色拉油的大脸盆装的水煮鱼（其实应该叫“油煮鱼”才名副其实）只卖几十块钱，光那一脸盆油，如果是合格的色拉油，就不止几十块钱了。可能吗？有一次，一位前辈和我说，单位附近的一家店卖的面粉特别好，因为有一股麦香。我说：您实在太低估食品化工的强大了，不要说麦香了，任何香味都是可以调制出来的。

长三角的居民喜欢吃汤包、小笼包，可是有谁真正知道里面的汤汁是什么？大多数人会以为是肉馅在蒸煮过程中产生的肉汤，其实可能根本不是。按照正常的工艺，是用猪皮熬制出来的肉皮冻，主要成分是食用明胶，可以让小笼包口感更加顺

滑。我亲眼看到一家卖小笼包的店，店员拿出一脸盆的肉皮冻加到肉馅里。但是，既然工业明胶比食用明胶便宜许多，肉皮冻需要慢火熬制，为什么不直接购买明胶降低成本呢？而且，对于那些工业化生产的速冻食品，用明胶代替肉皮冻更加适合。这是天津某家著名的包子生产厂家接受媒体采访时说的。用明胶又省事又省钱，但纯粹的明胶没有肉味，食品化工再次发力——添加肉味香精。央视《每周质量报告》2012年4月15日揭露了“老皮鞋变镉胶囊”，连本该监管最严格的药用明胶，竟然也是用皮革下脚料制成的工业明胶来冒充的，那普遍作为食品添加剂使用的食用明胶，真的能幸免吗？工业明胶冒充食用明胶用于食品和药品，早就是部分企业的惯用手段。

所以，珍惜生命，少下饭馆！

当然，也不必对添加剂谈虎色变，只要是在规定范围内添加合法的食品添加剂，对身体就没有危害。有些包装食品标榜“绝无添加防腐剂”，反而让我很疑惑。如果食品没有添加防腐剂，保质期大为缩短，滋生腐败后产生的毒素对人体的危害，比防腐剂大多了。其实，山梨酸钾是目前国际公认比较安全的防腐剂。但问题在于，无良商家为了追求利润最大化，将大批根本不是食品添加剂的物质加入食品中。比如，深圳就曾查获粪水浸泡的臭豆腐，执法人员当即呕吐。由于很多人认为黑乎乎的红薯粉才更健康，竟然出现添加墨水加工的红薯粉！

和吴恒一样，我也一直关注食品安全问题，留意媒体上各类食品安全的报道。但我却没有吴恒的计算机专业背景，没有想到能以数据库配合地图的方式向公众普及。我在生活圈提醒同事、朋友注意可能的食品安全问题，影响有限，而吴恒创办的“掷出窗外网”(<http://www.zccw.info/>)，真的是善莫大焉！

所谓的“掷出窗外”，吴恒明显用的是美国总统罗斯福的典故。其实就在距今不过100多年的20世纪初，美国在城市化与工业化急剧发展之下，整个社会贫富差距加剧、大企业垄断、政府官员贪腐等，也面临严重的食品安全问题。美国“扒粪运动”的先驱厄普顿·辛克莱，他的纪实小说《屠场》(The Jungle)于1906年出版，轰动了整个美国社会。在书中他写道：“坏了的猪肉，被搓上苏打粉去除酸臭味；毒死的老鼠被一同铲进香肠搅拌机；洗过手的水被配制成调料；工人们在肉上走来走去，随地吐痰，播下成亿的肺结核细菌……”比今天报纸上可见的记者卧底暗访更



为耸人听闻。据说，罗斯福总统读到这段文字时正在吃早餐，他突然大叫一声，跳起来，把口中尚未嚼完的食物吐出来，又把盘中剩下的一截香肠用力抛出窗外。

我想，吴恒在书中罗列那么多食品安全问题，并不是让公众认为什么都不能放心吃，而是希望找到解决之道，防止中国陷入这种互害型社会的危机、避免“易粪相食”的境地。批评者才是真正的爱国者。

我认为，中国食品安全问题如此严重，一是有些监管部门长期不作为，甚至和不良商家相互勾结；二是长期缺乏“惩罚性赔偿”机制。

2011年，思念、三全、海霸王等多家品牌的速冻食品被检出金黄色葡萄球菌，按照当时的国家标准，速冻食品不允许检出金黄色葡萄球菌，否则是不合格食品。湾仔码头作为速冻食品中的高端产品，一直未被检出。但2011年11月15日，我独家公布内线爆料，南京市工商局早在当年10月就检测出湾仔码头上汤小云吞的金黄色葡萄球菌，系不合格食品，但工商局仅通知厂商，却未向公众公布。检测报告遭工商部门隐瞒，让人不得不产生联想。内线向我提供了南京市工商局委托第三方权威检测机构的检测报告复印件图片，上面有编号，有检测员签名，我用图片软件检测过，没有任何PS痕迹。

但我公布检测报告之后，当地有关部门互相推诿，既不承认也不否认。我的微博爆料有多家媒体跟进，有记者告诉我，他打电话采访工商局，工商局说这事你应该找食品安全办公室，打给食品安全办公室，说这事你应该找工商局。结果推来推去，等到下班时间一到，两个办公室电话都没人接了。但是在第二天凌晨，工商局却突然在官网发布了公告，公布了多个批次不合格的速冻食品，其中就包括我所爆料的湾仔码头。

前述央视《每周质量报告》揭露工业明胶冒充食用明胶、药用明胶，可是，在节目中被央视重点曝光的河北阜城县，早在2004年，当地工业明胶乱象就被媒体报道过，当地政府还开展了为期3个月的集中治理整顿。可是，有关部门整顿之后，一切仍是依旧。每次出事后，照例是轰轰烈烈的专项打击，然后逐渐被公众淡忘，不良商家重新又死灰复燃。

所以单纯依靠工商局、食安办等政府部门，食品安全很难解决。依靠消费者发力，建立“惩罚性赔偿”机制或许是一个好的切入点。

“惩罚性赔偿”（punitive damages）是针对消费者个人的赔偿，是相对于“补偿性赔偿”而言的，所谓“补偿性赔偿”（compensatory damages），即通过赔偿使原告恢复到侵权前的状态，当事人损失多少赔偿多少。而“惩罚性赔偿”，又称示范性赔偿（exemplary damages）或报复性赔偿（vindictive damages），是西方在司法实践中，判决被告赔偿数额超出实际损害数额的赔偿。这种加重赔偿的原则，目的是在针对被告过去故意的侵权行为造成的损失进行弥补之外，对被告进行处罚以防止将来再犯，同时也达到警示他人的目的。

关于“惩罚性赔偿”的起源，目前学界还存有争议，不过一般均认为18世纪末就在英美等国出现。“惩罚性赔偿”对于遏制资本的疯狂逐利冲动，起到了非常重要的制度作用。众所周知，市场经济需要真正的法治环境，借助道德宣讲来遏制资本的逐利冲动并不可靠，总统是靠不住的，只有制度才最可靠。西方国家通过数百年的探索，通过惩罚性赔偿，有效的遏制无良企业的制假售假。

没有严格的法律，或者有法律而执行不力，美国也同样不能避免。即使到今天，在西方法治国家也不能说绝对不会出现这样那样的食品安全事件，但一旦出现，涉案企业面临的不仅是强制召回产品、追究当事人刑责，还将面临国人难以想象的天价赔偿。在美国，惩罚性赔偿的数额并无上限，所以经常出现赔偿给单个消费者数千万乃至数亿美元的情况。

而在我国，长期以来不存在“惩罚性赔偿”的概念，《产品质量法》有关损害赔偿的规定中，都属于补偿性赔偿，如因产品存在缺陷造成受害人人身伤害的，侵害人应当赔偿医疗费、治疗期间的护理费、因误工减少的收入等费用。《食品安全法》中虽然规定了10倍赔偿的条款，但仅限于食品安全案件。而在现在食品安全事故频发的背景下，这些法律规定明显滞后，导致侵权成本很低、维权成本很高，对无良企业根本起不到威慑作用。

2010年施行的《侵权责任法》首次提出了“惩罚性赔偿”：第47条称“明知产品存在缺陷仍然生产、销售，造成他人死亡或者健康严重损害的，被侵权人有权请



求相应的惩罚性赔偿。”但这只是一条原则性的规定，不但未对惩罚性赔偿的含义做出明确解释，更没有对惩罚性赔偿金计算标准该如何确定等事关司法实务操作的具体事项做出统一规定，所以还是纸面上的法律，至今没见相关判例。

惩罚性赔偿是赔付给受侵害消费者个人的，如果受害者众多，也可以以赔偿款成立基金。在三鹿奶粉事件后，曾经成立赔偿的基金，但该基金主要用于患儿治疗，严格来说只是补偿性赔偿，而非惩罚性赔偿。而且，该基金账目公开透明度不够，也引起很多批评。

食品安全关系到每个人的切身利益，有关部门不能再拖延下去了！应尽快出台相关司法解释，细化“惩罚性赔偿”的规定，这对加大违法成本，震慑无良企业的不法行为有着重大的意义。

面对一而再、再而三出现的食品安全事件，舆情汹涌、民意沸腾，希望有关部门能顺应民意，改变立法、执法理念，以重塑公众对国内食品的信心。搞运动式执法虽然容易，但进行制度建设才是推动法治进步的根本，否则，只能陷入历史的恶性循环。

周筱赟

目 录

第1章 十面埋伏.....1

牛羊肉.....	1
猪肉.....	15
鸡肉.....	29
鱼虾.....	36
蔬果.....	62
豆制品.....	75
大米.....	92
食用油.....	104
饮用水.....	115
乳制品.....	130

第2章 七种武器.....150

非法添加物.....	150
违规添加剂.....	173
农用化学品.....	191
重金属.....	200
抗生素.....	204
致病微生物.....	209

第3章 真真假假.....214

洪水猛兽添加剂？	214
----------------	-----



掷出窗外

面对食品安全危机
你应有的态度

无毒无害纯天然?	217
有机食品更高端?	221
食品工业有原罪?	227
亡国灭种转基因?	229
食物中有避孕药?	242
催熟果蔬催熟娃?	247
食物相克靠谱不?	253
第4章 何以至此.....	260
怪现状.....	260
媒体.....	270
商家.....	275
监管者.....	283
消费者.....	294
第5章 路在何方.....	303
自我保护.....	303
三个锦囊.....	314
后记.....	316

第1章

十面埋伏

牛羊肉

假牛肉

迈克·华莱士（Mike Wallace）是一位世界知名的新闻人士，他曾担任美国哥伦比亚广播公司（CBS）访谈节目《60分钟》的主持人达40年。在一次著名的访谈中，他有过一句经典的评论：“美国有句俗语：如果走起来像只鸭子，叫起来也像只鸭子，那么，这就是只鸭子。”听上去很有道理，实则未必。虽然华莱士身经百战，见多识广，但他显然没在中国吃过牛肉，不然肯定会收回这句话。

牛肉膏

如果闻起来像牛肉，吃起来也像牛肉，未必就是牛肉。2011年4月，安徽省合



肥市工商部门在查处一批劣质肉松时发现，这些“牛肉”竟然是小作坊用鸡肉加工而成的，几乎可以乱真。随后有市民向《安徽商报》爆料，称这归功于“牛肉膏”，“这种‘牛肉膏’不仅在小肉松作坊中使用，在一些小吃店也是‘公开的秘密’。这种‘牛肉膏’还能将猪肉变成牛肉。相比较而言，猪肉变牛肉更普遍。”

记者随后在农产品批发市场上用 50 元买了一瓶 500 克的牛肉膏，几个简单的步骤，就能成功的将一块猪肉制成真假难辨的牛肉：先将猪肉用牛肉膏和增香剂腌制 30 分钟，这时猪肉表面的颜色与牛肉已很相似，闻起来也有十足的牛肉味了；然后加水用小火慢炖 1 个多小时，等锅内的汤汁呈浓稠状时捞出，这样制作出的假牛肉在颜色和气味上均可以假乱真。

这篇报道一石激起千层浪，各地媒体纷纷跟进调查本地的情况，结果是惊人的：这种假牛肉并非仅出现在一时一地。《南方都市报》采访了一位做过 20 多年厨师的餐饮店主，他表示“猪肉抹上牛肉膏就会变成牛肉是业内（餐饮业）的行规，并不是新闻。因为可以节约成本，许多小老板都会采取这样的做法。”调味品店的老板介绍，过来买牛肉膏的主要是面馆、大排档、熟食店、早点摊，“像这种‘牛肉膏’，一般路边的牛肉面馆、做牛肉加工的厂家用得比较多。”

牛肉膏罐身上注明的主要成分有“新鲜肉类、各种氨基酸、I + G、味精、水解蛋白”，建议用量是“速冻食品亦可根据当地口味习惯增减，用量不限”。福建省质监局质检院食品化学部的专家表示，牛肉膏属于复合添加剂，是食用香精的一种，其成分中的添加剂是国家允许使用的，但有用量限制。如果违规超量和长期食用，会对人体造成危害，甚至可能致癌。此外，并不清楚牛肉膏内是否含有其他化学物质而并未在成分表中注明。

广州市工商局接受《信息时报》的采访时称，“‘牛肉膏’类的食品添加剂属于调味品性质，只要生产和使用证照齐全，符合国家相关规定，那么消费者还是可以放心食用，只要国家还没禁止使用，它的存在就算是合法。”这样的回应并不能让消费者安心，如果生产商的产品“符合国家相关规定”，消费者当然能放心食用，可问题在于谁来保证他们的产品是符合规定的？

不同的食用添加剂有着不同的使用量和使用范围的标准，在标准范围内使用确