

商品真伪鉴别手册

深圳市消费者委员会主编

海天出版社

(中国·深圳)

前　　言

当你在市场上购买商品时，一定希望买到质量优良，性能可靠的商品。但是近年来市场上商品质量问题较多，特别是与人民群众生活密切相关的吃穿用商品，粗制滥造者有之，掺杂使假者有之，以旧充新、以假充真、以次充好者有之，使广大消费者在购物时产生忧虑。伪劣商品流入市场，扰乱了社会经济秩序，影响了人们的正常生活，严重地损害了国家、集体和广大消费者的利益。

伪劣商品的产生、存在和泛滥有着深刻的社会原因，在我国相当长的一段时期内将会是一种带有普遍性的社会现象。遏制伪劣商品的生产，把伪劣商品赶出市场，是广大用户和消费者的强烈呼声。各级政府、各有关执法部门和社会团体投入了很大的力量来治理和消除伪劣商品这一“公害”。近年来查处伪劣商品的实践表明，要从根本上制止假冒伪劣活动，除加强立法工作和执法监督外，还必须用法律知识和识别伪劣商品的知识武装广大用户和消费者，动员大家起来为维护自身的利益而斗争。这是遏制伪劣商品最有效的方法。对于伪劣商品制造者和销售者来说，没有人购买其商品，就是最严厉的惩罚，也是最根本的制裁。为使广大用户和消费者掌握有关的法律法规知识和识别伪劣商品的技能，深圳市消费者委员会组织有关专家编写了这本《商品真伪鉴别手

册》。

本手册分13大类180余种常见商品、将商品的概况和鉴别伪劣的方法作了详细介绍。本书内容通俗易懂，具有科学性、针对性和实用性。全书介绍的鉴别伪劣商品的方法、技巧一般不需要仪器设备就可掌握应用，从而使伪劣商品现形。故此，本书既是广大用户和消费者识别抵制伪劣商品的工具，也是广大用户和消费者的购物指南。

本书编写时，参考了国内外有关报纸、杂志、图书的资料，谨此说明。书稿编定后，由深圳市各有关单位的专家进行了审定。在此，对提供资料的单位、对参与审定的专家，表示诚挚的谢意。

本书主编曾小英、副主编詹一峰。参加编写的有：夏瑜、谢方振、陈建、李福民。本书在编写和出版的过程中还得到了深圳市工商行政管理局、深圳市技术监督局和海天出版社等单位领导的支持，责任编辑付出了辛勤的劳动。在此谨表谢忱。

由于编者水平有限，缺点错误在所难免，热诚欢迎广大读者批评指正。

编 者

1991·5·4

目 录

前 言	(1)
一、食品 饮料	(1)
怎样鉴别藕粉	(1)
怎样鉴别酱油	(2)
怎样鉴别糕点、饮料中的色素	(3)
怎样鉴别啤酒	(3)
怎样鉴别黑木耳	(4)
怎样鉴别香菇	(5)
怎样鉴别蘑菇是否有毒	(6)
怎样鉴别母猪肉	(7)
怎样鉴别病猪肉、死猪肉	(8)
怎样鉴别腊肉	(8)
怎样鉴别鱼类	(9)
怎样鉴别鱼类新鲜程度	(10)
怎样鉴别农药毒死的鱼	(10)
怎样鉴别受污染的鱼	(10)
怎样鉴别蛋类新鲜程度	(11)
怎样鉴别蛋的生熟好坏	(12)
怎样鉴别羊肉	(13)
怎样鉴别注水鸡鸭	(14)
怎样鉴别饮料	(14)

怎样鉴别“健力宝”	(15)
怎样鉴别汽水	(15)
怎样鉴别茶叶	(16)
怎样鉴别新茶与陈茶	(16)
怎样鉴别蜂蜜	(17)
怎样鉴别蜂乳	(17)
怎样鉴别奶粉	(18)
怎样鉴别罐头	(18)
怎样鉴别芝麻油	(19)
怎样鉴别淀粉	(20)
怎样鉴别胡椒粉	(20)
怎样鉴别鲜虾	(21)
怎样鉴别虾皮	(21)
怎样鉴别螃蟹	(21)
怎样鉴别河蚌	(22)
怎样鉴别海参	(22)
怎样鉴别鲍鱼	(22)
怎样鉴别鱼翅	(23)
怎样鉴别鱼肚	(23)
怎样鉴别米猪肉	(24)
怎样鉴别烧鸡	(24)
怎样鉴别发菜	(24)
怎样鉴别孵化鸡蛋	(25)
怎样鉴别食糖	(25)
怎样鉴别“大白兔”奶糖	(26)
怎样鉴别“雀巢”全脂奶粉	(26)

怎样鉴别“相思梅”	(27)
二、卷 烟	(28)
怎样鉴别卷烟	(28)
怎样鉴别“555”牌卷烟	(29)
怎样鉴别“良友”牌卷烟	(30)
怎样鉴别南洋“红双喜”牌烟卷	(30)
怎样鉴别“健牌”、“万宝路”牌卷烟	(31)
怎样鉴别“中华”、“牡丹”、“凤凰”牌卷烟	(32)
怎样鉴别“红塔山”、“阿诗玛”、“红梅”牌卷烟	(32)
怎样鉴别“云烟”、“大重九”牌卷烟	(33)
怎样鉴别“金丝猴”、“大雁塔”牌卷烟	(33)
怎样鉴别“大前门”、“金鹿”牌卷烟	(33)
怎样鉴别“长沙”、“白沙”牌卷烟	(34)
三、家用电器	(35)
怎样从外观鉴别电冰箱	(35)
怎样鉴别彩色电视机	(36)
怎样鉴别进口原装彩电	(37)
怎样鉴别黑白电视机	(38)
怎样从外观上鉴别盒式磁带	(39)
怎样鉴别电风扇	(40)
怎样鉴别吸尘器	(41)
怎样鉴别电饭锅	(41)
怎样鉴别电熨斗	(42)
怎样鉴别电热毯	(43)
怎样鉴别负离子发生器	(43)

怎样鉴别电吹风	(44)
怎样鉴别袖珍电子计算器	(45)
怎样鉴别荧光灯	(45)
怎样鉴别洗衣机	(46)
怎样鉴别电子琴	(48)
怎样鉴别电冰箱的制冷性能	(49)
怎样鉴别电冰箱的制冷系统故障	(50)
怎样鉴别原装录音磁带	(50)
怎样鉴别原版磁带	(51)
怎样鉴别空白磁带	(52)
怎样鉴别石英电子表	(53)
怎样鉴别“乐声”(地球牌)录像带	(54)
四、白 酒	(55)
怎样鉴别白酒	(55)
怎样鉴别名酒	(56)
怎样鉴别“茅台”	(59)
怎样鉴别“汾酒”	(59)
怎样鉴别“五粮液”	(60)
怎样鉴别“洋河”	(61)
怎样鉴别“剑南春”	(61)
怎样鉴别“古井贡”	(62)
怎样鉴别“董酒”	(62)
怎样鉴别“西凤”	(63)
怎样鉴别“泸州老窖”	(64)
怎样鉴别“双沟山河”	(64)
怎样鉴别“郎酒”	(65)

怎样鉴别“杜康”	(66)
怎样鉴别“竹叶青”	(67)
怎样鉴别黄酒	(67)
怎样鉴别果酒	(68)
怎样鉴别“女士香槟”	(68)
五、家禽 家畜	(69)
怎样鉴别健康鸡和病鸡	(69)
怎样鉴别病鸡	(69)
怎样鉴别“高产蛋鸡”	(70)
怎样鉴别仔猪	(70)
怎样鉴别鸽子雌雄	(71)
怎样鉴别蛋的雌雄	(71)
怎样鉴别公母鹅	(71)
怎样鉴别病鸭、病鹅	(72)
怎样鉴别雏鸡雌雄	(72)
怎样鉴别雏鸭雌雄	(73)
怎样鉴别雏鹅雌雄	(73)
怎样鉴别优良种鸭	(74)
怎样鉴别优良种鹅	(74)
怎样鉴别优良长毛兔	(75)
怎样鉴别优良肉兔	(75)
怎样鉴别公母兔	(76)
怎样鉴别水貂	(76)
怎样鉴别高产奶牛	(77)
怎样鉴别优良肉用牛	(77)
怎样鉴别狂犬	(78)

六、药品 补品	(79)
怎样鉴别变质药品	(79)
怎样鉴别天麻	(79)
怎样鉴别田七	(81)
怎样鉴别麝香	(81)
怎样鉴别熊胆	(82)
怎样鉴别蛇胆	(83)
怎样鉴别牛黄	(84)
怎样鉴别蜂王浆	(85)
怎样鉴别燕窝	(86)
怎样鉴别蛤蟆油	(86)
怎样鉴别蛤蚧	(87)
怎样鉴别虎骨	(87)
怎样鉴别鹰牌花旗参茶	(87)
七、日用品	(89)
怎样鉴别自行车	(89)
怎样鉴别“凤凰”牌自行车	(90)
怎样鉴别“永久”牌自行车	(90)
怎样鉴别“飞鸽”牌自行车	(92)
怎样鉴别自行车外胎	(92)
怎样鉴别缝纫机	(93)
怎样鉴别机械手表	(94)
怎样鉴别电子表	(95)
怎样鉴别闹钟	(96)
怎样鉴别座钟、挂钟	(96)
怎样鉴别石英钟	(97)

怎样鉴别服装	(98)
怎样鉴别名表	(99)
怎样鉴别照相机	(100)
怎样鉴别“天霸”表	(100)
怎样鉴别“富士”胶卷	(101)
怎样鉴别沙发床	(102)
怎样鉴别书画装裱用纸	(102)
八、珠宝 首饰	(104)
怎样鉴别象牙	(104)
怎样鉴别白金	(104)
怎样鉴别白银	(105)
怎样鉴别金币	(106)
怎样鉴别珠宝	(106)
怎样鉴别贵金属首饰与仿金首饰	(108)
怎样鉴别黄金首饰(含金量计算法)	(108)
怎样鉴别珊瑚	(109)
九、纺织品	(110)
怎样鉴别纺织品	(110)
怎样鉴别丝棉	(111)
怎样鉴别羽绒衣	(111)
怎样鉴别包袋面料	(112)
怎样鉴别马海毛	(112)
十、化妆品	(114)
怎样鉴别化妆品	(114)
怎样鉴别雪花膏	(115)
怎样鉴别蜜类护肤化妆品	(115)

怎样鉴别香脂	(116)
怎样鉴别护发用品	(116)
怎样鉴别花露水和香水	(116)
怎样鉴别香粉	(117)
怎样鉴别胭脂	(117)
怎样鉴别唇膏	(117)
怎样鉴别肥皂	(118)
怎样鉴别洗衣粉	(118)
怎样鉴别永芳 F 真珠膏	(118)
十一、建筑材料	(120)
怎样鉴别砖块	(120)
怎样鉴别水泥	(120)
怎样鉴别石灰	(121)
怎样鉴别玻璃	(121)
怎样鉴别石棉水泥屋面瓦	(121)
十二、化肥、农药、鱼粉	(122)
怎样鉴别化肥	(122)
怎样鉴别尿素	(123)
怎样鉴别农药	(123)
怎样鉴别鱼粉	(124)
十三、火车票、出版物	(126)
怎样鉴别火车票	(126)
怎样鉴别非法出版物	(126)
十四、附录	(128)
1. 如何鉴别伪劣商品	(128)
2. 不法商贩称秤有种种花招	(129)

3.消费者利益受损害怎样投诉答客问.....	(130)
4.哪些商品是伪劣商品.....	(132)
5.消费者享有哪些权利.....	(133)
6.国产部分家用电器三包规定.....	(134)
7.市面常出现的符号、标记识别.....	(137)
8.1990年深圳市优质产品和先进单位名录.....	(143)

一、食品饮料

怎样鉴别藕粉

真藕粉和假藕粉比较难区别，表面上看去似乎一样，容易使人受骗。但由于假藕粉多数是红薯、蕉藕的淀粉，故若仔细观察，从颜色、手感、口感等方面还是可以区分的。

下面几种方法可以帮助我们进行鉴别：

(1) 假藕粉或色发白，或为黑褐色。有的即使染色，但色泽不纯，内中有颗粒状物，而真藕粉看上去为淡淡的粉红色，有亮光，呈粉状，内有片状物。

(2) 假藕粉放在舌头上尝有沙质感，而真藕粉一放在舌头上即可溶化。

(3) 用凉水调成稀糊状，待沉淀后，将上层清水轻轻滤掉，用手指或筷子搅动沉淀物，硬实不易搅动者为红薯粉，容易搅动且质地松散者是真藕粉。

(4) 将少许藕粉放到碗内，用凉水渗透后，即冲入开水，并一边冲，一边搅拌。真藕粉呈透明糊状，同时会起疙瘩，冷却后呈水状；假藕粉不易泡熟，也无疙瘩，吃起来有生味，冷却后呈硬块状。

(5) 真藕粉冲好后吃时不粘喉咙，假藕粉则粘。进行上述几种鉴别时，要认真观察，仔细辨别。

怎样鉴别酱油

酱油是日常生活中用量很大的调味品，广东地区分别称之为生抽和老抽两种，生抽较之老抽颜色稍淡，用途上有区别。目前市场上出售的酱油，无论是瓶装或是散装，都出现有假冒伪劣产品，一些不法商贩或是以次充好，或是贩卖假货，使消费者真假难分，受骗上当，其中尤以散装酱油难辨真假。鉴别方法最基本的有以下两种：

(1) 闻味。真酱油是经过严格的作业程序，用豆类经过发酵提制而成的，闻起来有一种天然的醇酱香味，而假酱油则带有一股焦糖的糊味。

(2) 品尝。真酱油味道较鲜，略有一点酸，假酱油多数既无鲜味，也无酸味。

另外，经工商部门对一批假酱油检测发现，其氨基酸的含量极低（几乎与自来水无异，平均值仅为0.16%，而标准酱油的氨基酸含量应不低于40%、0.4%）。

其次，目前市场上的瓶装酱油中，除不法分子以假商标出售的冒牌产品外，还有不少国营厂家的酱油是不合格的产品。经深圳市消费委员会联合市卫生防疫所对市面上的38种酱油进行抽样检查后发现，达到国家卫生标准的只有13种，其中深圳市“家品”、“罗湖桥”及佛山市“海天”等8个品种的酱油是合格的，而惠州市酱料厂产“苏堤”牌的4种酱油皆不合格。所以在购买酱油时一定要认准商标牌名，二是要认真鉴别商品质量，谨防受骗上当。

怎样鉴别糕点、饮料中的色素

食品颜色鲜美能刺激人的食欲。少数食品厂家和小作坊、小商贩们则利用这一道理，制出色彩斑斓的各种糕点、饮料出售牟利。一些装点如画的糕点、米花糖，五彩缤纷的清凉饮料充斥货架，令人眼花缭乱。其实许多这类食品的色素是人工合成的，国家卫生标准中规定：糕点类食品除表面装饰（如裱花蛋糕）可用少量食用色素外，糕点内部一律不准添加色素，因为食用色素吃多了对人是十分有害的（而天然色素却因为在加工过程中失去诱人的光泽失却了装扮点缀食品的价值）。经有关部门检查证实，人工合成色素虽然艳若鲜花，但食用过量会产生某些毒性作用。

为此，食品卫生部门提醒消费者，应避免食用色素含量超过国家卫生标准的饮料以及含有色素的糕点（除裱花装点外）。对未标明产地、厂名的糕点、饮料更不要食用。

怎样鉴别啤酒

啤酒是当今宴席和居家的常用饮料，目前市场上出售的啤酒达几十种之多，除质地上稍有区别外，其外观和味道都有共同之处，因此，认真鉴别真假啤酒，应是不十分困难的。下面介绍几种鉴别的办法：

（1）色净：好的啤酒从外观看来酒色透明清亮，色泽呈淡黄，酒液中没有明显的悬浮物，底部亦不应有沉淀物。

（2）看泡沫：好的啤酒倒出后，立即酒花飘香，杯内

涌出泡沫，洁白色，细腻且挂杯持久不败。

(3) 味道：质纯的啤酒入口后清新爽口，苦香适中，无明显的涩味。

(4) 嗅味：优质而新鲜的啤酒除具有上述特征外，嗅其味道应是纯正、柔和，没有其它异味或老化味道。

近年来在深圳市场上走俏的国内啤酒要数青岛啤酒，因此成为不法商贩伪造的目标，其辨别的方法除上述几种外，还可通过看商标和瓶盖的办法：

真青岛啤酒，其瓶盖字迹清晰，盖内的衬垫是乳白色的透明胶垫，盖的封口整齐圆滑；冒牌青岛啤酒瓶盖没有真瓶盖的印字清晰，瓶盖内的内垫是肉红色的不透明胶垫，瓶盖封口也不整齐。从商标上看，真青岛啤酒商标印刷质量好，色彩鲜艳，字迹及商标的图案均很清晰，光泽度好，其图案的麦穗饰环呈紫红色；而假冒青岛啤酒的商标印刷质量粗糙，色彩昏暗，商标的图案字迹均较模糊，光泽度差，麦穗饰环呈酱红色，其纸质也较差，不标明生产日期，酒质差，能看到少量浮悬物或沉淀物，口感苦涩且有异香味。

怎样鉴别黑木耳

黑木耳是一种食用菌，多生在几种树的朽木上。目前市场上出售的绝大多数是人工培植的，其朵大、色鲜超过野生黑木耳。从质地上有优次之分。以下几种鉴别办法可供参考：

(1) 眼看：优质黑木耳朵大，色纯，无杂色，朵面乌黑光润，朵背略呈灰色，反之，则为次等质量的。

(2) 手摸：优质黑木耳用手翻动，有干脆的沙响声，干燥，份量轻，柔和，而次等的黑木耳则有潮湿感，用手翻动，听不到响声，严重的甚至沾朵，结成团且量重（这是掺入硫酸盐之故）。

(3) 嘴尝：将少许木耳放入嘴中咀嚼品味，若清淡无味或略有清香者为优等的，若有苦咸味，则可能被硫酸盐液浸过；若有甜味，可能被糖水泡过；若尝出有涩味，则有可能用明矾水浸过，这些都是不法商贩为谋利所为，其掺假的黑木耳份量比正常的优质黑木耳重许多，有的甚至重一倍。

(4) 水浸：将一些黑木耳放入水中浸泡，可见叶体增厚，颜色黑光无异味者为优质货；而劣质的则反之，其中若发现叶片薄小，不成朵，颜色呈暗绿色的，可能是地衣（又叫地皮）。

怎样鉴别香菇

香菇质地鲜嫩味美，新鲜香菇清香可口，烤干后的香菇则另有一种特殊的醇香，被称之为“厨中珍品”，从种类上分，香菇有花菇、冬菇、草菇三种；从规格上又可分为大菇、中菇、小菇、统菇四个等级，另有人将香菇分成花菇、厚菇、薄菇三种。香菇种类的区分如下：

(1) 花菇：是菇中之星，顶面呈黑色，菇面暴开花纹，白色，通过炭火加工烘烤后，菇底褪成淡黄色，好的花菇只形圆整，菌盖褐黄色，色纹细白均匀，菌柄白色粗短。其中以花菇为最优，呈半球状，菇边内卷，菌头直径约三四厘米，含水份小于13%，肉质丰厚，菌面花纹明显，呈菊形状。