

# 市消保委点名茉酸奶 质疑“高脂肪、高糖分”

茉酸奶紧急回应，但核心产品原料细节仍缺失

□ 记者 章炜

如今，主打“健康”和“天然”概念的现场制售酸奶饮品成为了网红新宠。尽管价格不菲，但许多消费者仍趋之若鹜，认为它们“美味又无负担”。然而，有消费者向上海市消保委提出疑虑：这些酸奶饮品的配料真的如品牌所宣传的那样吗？

近日，上海市消保委点名茉酸奶品牌，对其芒果酸奶奶昔的高脂肪与高糖分提出质疑，这一事件也把公众对食品安全的关注推向高潮。



资料图片

## 上海市消保委：配料存在不小谜团

近期，上海市消保委对市场多家知名品牌的现场制售酸奶进行了测试，结果却发现，一些品牌的配料存在不小的谜团。

被上海消保委点名的这款芒果酸奶奶昔，是茉酸奶的网红大单品之一，曾被称为“社交货币”，茉酸奶在各大社媒平台上均铺设了多篇营销“种草”文章。

上海市消保委表示，茉酸奶在介绍芒果酸奶奶昔说的是“9种益生菌草原酸奶+新鲜芒果”，但经过测试后，发现配料表不太对劲。公开资料显示，牛奶的营养成分包括蛋白质、脂肪和乳糖等，其中，蛋白质的含量一般在2.5%到4%之间，是全价蛋白质，含有人体所需的全部氨基酸。脂肪的含量则因种类不同而有所差异，全脂牛奶的脂肪含量约为3.2%。乳糖是牛奶中的天然糖分，含量约为4.5%至4.8%。酸奶的营养成分与牛奶相

似，但经过乳酸菌的发酵，其中的乳糖大部分被分解成了乳酸，因此乳糖含量相对较低，同时也更易于消化吸收。

上海市消保委称，对照检测数据中蛋白质和乳糖含量，可以发现茉酸奶的芒果酸奶奶昔用的酸奶奶量并不多，但脂肪含量却高得很奇怪，是蛋白质含量的3.25倍，是乳糖含量的2.77倍。“这些多出来的脂肪一定不是酸奶里的，也不会是芒果里的。那就需要茉酸奶跟

消费者说明一下，在芒果酸奶奶昔里加了啥？”

此外，除了脂肪含量疑似异常，经测试发现芒果酸奶奶昔“回味甘甜”是因为加了蔗糖和麦芽糖，而上海市消保委本次测试购买的实际上却是“不另加糖”的产品。上海市消保委认为，现场制售食品由于没有明示的产品配料表，消费者只能通过品牌方的宣传来了解和选择产品。因此，品牌方有责任提供真实、准确的产品信息。

水分 (g/100g)	蛋白质 (g/100g)	脂肪 (g/100g)	总糖 (g/100g)
88.7	0.75	2.44	6.7

图源：  
上海市  
消保委

果糖 (g/100g)	葡萄糖 (g/100g)	蔗糖 (g/100g)	麦芽糖 (g/100g)	乳糖 (g/100g)
1	0.24	4.2	0.38	0.88

## 曾多次陷入高价与产品质量争议

公开资料显示，茉酸奶主打健康天然、美味无负担的品牌理念，并在过去两年中迅速跻身现制酸奶消费行业前沿，但曾一度陷入“价格刺客”和植脂末质疑声中。不久前，该品牌酸奶因“大杯变小杯”变相涨价而引发舆论热议。不少消费者发文吐槽称，茉酸奶杯量变小，但价格依旧昂贵。有消费者称，茉酸奶新包装的酸奶足足缩水三分之一，“感觉变少了很多”“价格也没降”。

此前，茉酸奶还曾遭到“减量不减价”“产品中疑似含有植脂末”质疑。作为一家号称“一杯奶

昔等于一颗牛油果”的高价现制酸奶品牌，用料贵、奶源好是茉酸奶为自己贴上的标签。而这次上消协的“点名”主要集中在两点：首先，一个将健康作为卖点的品牌，在原料使用上是否健康；其次，消费者花费了更高的价格是否享受到对应品质的食材。

对于质疑公司产品中不含酸奶的言论，茉酸奶方面表示不实，并表示茉酸奶旗下产品主要有酸奶奶昔系列、酸奶代餐系列以及酸奶杯系列。茉酸奶全线产品不含任何人造反式脂肪酸，不添加植脂末，无氢化工艺，所有原料完全符合国家

相关标准。2024年起，茉酸奶大部分门店已经陆续从草原酸奶升级为有机酸奶。但值得注意的是，茉酸奶并未对上海消保委的检测结果和几点质疑做出详细回应。

业内人士认为，由于茉酸奶现场制作没有明示的产品配料表，消费者只能通过品牌方的宣传了解选择产品，这存在实物与宣传不符的风险。品牌方有责任提供真实准确的产品成分信息，这是保障消费者知情权的必要途径。这些信息能够让消费者对产品有一个全面的了解，判断产品是否符合个体的消费需求，从而能够放心购买。

## 汞含量超标4.3万倍 警惕小样藏“猫腻”

据《法治日报》报道，江阴市民卢女士在一家化妆品店做美甲时，接受了店员推荐的祛除痘印和色斑的化妆品——“377 双重亮颜组合”。卢女士花费 398 元购买了一套，店员按常规给她赠送了日霜、夜霜的小样，还叮嘱她正装搭配小样使用效果最佳。

“头几天使用效果很好，用了几天后，脸开始发红发痒。”卢女士说，她去医院就诊，被诊断为化妆品过敏。卢女士让男友将化妆品小样送检，发现其夜霜汞含量达 11952.4 毫克 / 公斤。而《化妆品安全技术规范》（2015 版）规定，化妆品标准的汞含量不能超过 1 毫克 / 公斤。

江阴市市场监督管理局到相关化妆品店随机取样检测，结果显示小样夜霜汞含量为 5700 毫克 / 公斤，随即将案件移送公安机关处理。公安立案后再次抽检，发现小样夜霜汞含量超标 43000 倍，确认为不合格产品。

“正装送检，获取销售资质；小样附赠，凸显祛斑效果。”被告人范某到案后交代，“销售时特别向顾客强调，正装与小样搭配使用，目的就是防止顾客不使用小样，影响祛斑效果。”范某等人还进一步解释，小样作为附赠品，没有标注任何信息，即使出现质量问题，消费者一般不会计较；即使有举报，相关机构也不好查。

针对上述案例，江苏省消保委建议消费者在购买和使用化妆品时，坚决不使用三无包装产品。一些专家建议首次使用化妆品时应先小范围试用，如出现皮肤瘙痒、红肿、脱皮等不良反应，立即停止使用。

## 吃出异物 蔡澜港式点心被罚

3月13日，记者从国家企业信用信息公示系统获悉，抱抱（上海）餐饮管理有限公司近日因生产经营混有异物的食品，被上海市黄浦区市场监督管理局罚款5万元。行政处罚决定书显示，有顾客在当事人餐厅的“白灼生菜”菜品中吃出异物，当事人的值班店长助理确认该菜品中混有不明异物，对顾客进行赔礼道歉、免除餐费并补偿1000元。

经查，2023年3月26日当天，有顾客在上海市黄浦区兴业路123弄6号1楼15单元抱抱（上海）餐饮管理有限公司（外卖平台显示，涉事餐厅为蔡澜港式点心上海新天地时尚1店）用餐时点了一份名为“白灼生菜”的菜品，在该菜品中吃出了异物。当事人的值班店长助理经过确认，证实了在该菜品中确实混有不明异物，当即对顾客进行了赔礼道歉并进行了协商，免除了顾客的餐费并补偿顾客1000元。（综合中国消费者报等）