

關於速（急）凍肉丸的消費提示

21-01-2022 中國國家市場監督管理總局

肉丸又名肉圓，寓意“團圓”，是傳統美食之一，常用於火鍋、炒菜、煲湯等。肉丸除了現做現吃外，還通過速凍技術加工成速凍肉丸，成為百姓餐桌上的常客。為說明消費者科學認識和安全選購食用速凍肉丸，特做如下消費提示。

速凍肉丸是什麼？

速凍肉丸是肉糜類的速凍調製食品，是以畜禽肉及其製品、水產品及其製品等為主要原料，絞碎後，配以調味料等輔料（含食品添加劑），經攪拌、乳化（或不乳化）、成型，加熱或不加熱、冷卻或不冷卻，速凍等工序，而製得的預包裝食品。速凍肉丸產品種類較多，常見的有牛肉丸、豬肉丸、雞肉丸、魚丸等。一般執行標準 SB/T 10379《速凍調製食品》中肉糜類製品的有關規定。食品添加劑的使用，應符合《食品安全國家標準 食品添加劑使用標準》（GB 2760-2014）的規定。

如何選購速凍肉丸？

1. 選擇正規管道購買

速凍肉丸對冷鏈運輸控制要求較高，建議到正規商超等購買。特別提醒消費者，要選擇存放在低溫冷櫃中的產品。

2. 仔細查看標籤

消費者要注意查看標籤資訊是否完整。按照《食品安全國家標準 預包裝食品標籤通則》（GB 7718-2011），查看食品名稱、配料表、淨含量和規格、生產者和（或）經銷者的名稱、地址和聯繫方式、生產日期和保質期、貯存條件、食品生產許可證編號、產品標準代號等標示資訊。若標示資訊不全，不要購買。

3.檢查產品包裝

查看包裝是否密封，無明顯脹袋和漏氣，袋內無明顯冰渣，產品色澤自然，表面不脫水。隔著包裝袋輕輕按壓肉丸，檢查是否凍硬。

合理儲存和食用速凍肉丸

01 合理儲存

購買速凍肉丸後，應儘快帶回家。需按產品包裝標示儲存條件存放，一般在-18°C及以下冷凍儲存。開袋後的肉丸要儘快食用，避免反覆凍融，影響口感。

02 食用多樣

水煮時，產品無需解凍，待水沸後直接下鍋，煮至肉丸膨起熟透，浮在水面之後即可食用。也可以解凍後進行燒烤，或搭配其他食材進行炒製等。食用速凍肉丸一定要燒熟煮透，確保安全。

03 科學搭配

速凍肉丸雖然美味可口，也要注意與其他食物，如蔬菜、穀物等，搭配食用，以均衡營養。