

被指国内售卖产品含添加剂，
而国外售卖产品却是零添加

“酱油一哥” 陷“双标”风波

作为中华老字号品牌的“酱油一哥”海天味业，近日被多个抖音短视频账号爆料——国内售卖的海天酱油含食品添加剂，而日本售卖的海天酱油却零添加，因此质疑海天味业在执行“双标”。

按照多个抖音短视频账号所称，国外售卖的海天酱油配料表上没有添加剂，只有水、大豆、小麦、食盐等天然原料，而在国内售卖的除了天然原料之外还有较多添加剂。

9月30日和10月4日，海天味业两度发布声明否认“双标”，并称食品添加剂没有高低和优劣之别。

海天味业两次回应 添加剂“双标”争议

在陷入酱油添加剂国内外“双标”争议后，9月30日晚，海天味业官方微博回应，“海天所有产品中食品添加剂的使用及其标识均符合我国相关标准法规要求。”

随着“双标”风波进一步发酵，10月4日深夜，海天味业发出第二份声明称，食品添加剂广泛应用于世界各国的食品制造中，世界各国的正规食品企业都会依据法规标准和产品特性，合法合规使用食品添加剂，并按规定标识清楚。

海天味业在声明中提到，食品添加剂已成为现代食品工业不可或缺的组成部分，从食品添加剂并不能得出中国食品比外国食品差的结论。“简单认为国外产品的食品添加剂少，或者认为有添加剂的产品不好，都是误解。”

对于被指产品“双标”，海天味业在声明中解释称，每个国家和地区的食品法规标准不尽相同，对应的产品标识也有不同。产品一国（地区）一标，国内外食品行业乃至其他很多非食品行业都是这样做的。随着多元化的消费需求，无论是国内客户还是国外经销商都会经常提出定制产品的需求，定制化产品必然带来产品标识越来越多，有的品质不一样，有的品名不一样。海天产品的内控标准要求大多都高于甚至远高于国家标准，同一品质的产品，国内国际的内控标准都一致。

此前海天味业表示，部分短视频账号借“海克斯科技”“科技与狠活”话题，利用大众对于食品安全的关注制造焦虑和恐慌，在网络上制造并且散播谣言，妖魔化食品添加剂，黑化中国食品安全，甚至将“酱油致癌”“吃酱油掉头发”“坑害国人”等标签扣在海天产品身上，其言行已构成对公司名誉权的严重侵害。

所谓“海克斯科技”，本是游戏用语，指魔法与科技的融合技术，后延伸到食品领域，多指使用食品添加剂制作的食物。

中国调味品协会鼓励追究造谣者责任 海天与该协会关系密切

紧随海天味业的深夜声明，10月5日中国调味品协会也在官网发声，表示要净化市场环境，引导调味品企业高质量发展，并支持因舆情受到影响的调味品企业依法维权，追究网络造谣者的法律责任。

协会资料显示，中国调味品协会由全国酱油、食醋、酱类、酱腌菜、腐乳、烹调酒和各种调味料生产经营及相关的企业、事业单位组成。是跨地区、跨部门、不分所有制的全国性、非盈利性行业组织，是国家一级协会。

对于网友质疑的“双标”问题，中国调味品协会在声明中明确提到，标准本身并不存在高低之分。我国食品添加剂的管理实行严格的审批管理制度，食品添加剂的使用范围和限量要求全部经过权威机构的食品安全风险评估并被证明是安全可靠的。食品生产企业只要严格按照

GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定规范使用食品添加剂，其生产的产品就是安全的。

该声明还表示，餐饮业和消费者需求的快速迭代，加快了酱油产业的市场细分和产品创新，生产企业在遵守国家统一标准的基础上，可以根据各细分产品的特点和市场需求，科学合理地使用食品添加剂，不仅可以满足各种酱油口味的需求，还可以提升产品品质和食品安全水平。此次事件的发生，对中国调味品的生产和市场造成了不良影响，对此深表遗憾，并支持因舆情受到影响的调味品企业依法维权，追究网络造谣者的法律责任。

值得注意的是，有网友根据中国调味品协会官网公布的酱油专业委员会第一届领导机构名单发现，该委员会主任委员及秘书长均来自海天

公司。这份名单公布时间为2014年1月，是委员会官网有关于领导机构成员的最新公开信息。尽管后续换届后的委员会领导机构名单并未在官网公开，但从网络中有限的公开信息依然可以发现，海天公司在该委员会中十分活跃，并且公司成员也在其中长期担任重要职务。

在2016年由中国调味品协会酱油专业委员会主办的换届大会中，海天味业作为协办方，根据当时发布的新闻稿，第二届酱油专业委员会主任委员和委员会秘书长同样均为海天公司成员。

从2022年9月22日举办的中国酱油及调味酱产业创新发展高峰论坛的相关报道中依然能够发现，中国调味品协会酱油专业委员会主任委员、中国调味品协会酱油专业委员会秘书长也均来自海天公司。

如何衡量添加剂是否超标?“佛山海天调味品公司”为标准制订者

衡量添加剂是否超标，具体看的是法规标准、行业标准。记者通过全国标准信息公共服务平台进行了查询，发现上市公司海天味业参与修订、制订起草了3项国家标准计划，包括料酒质量通则、酿造酱油工艺技术规范、酱油质量通则，这3项的状态目前皆为“正在起草”或“正在批准”中。

另外，佛山市海天调味品食品股份有限公司也是行业标准——配制酱油（标准号SB/T 10336-2012）的起草单位之一，这是现行的行业标准，自2012年12月起实施。

需要说明的是，上市公司海天味业的全称为“佛山市海天调味品食品股份有限公司”，而这一行业标准（配制酱油）的起草单位为“佛山市海天调味品食品股份有限公司”，国家企业信用信息公示系统无法搜索到后者存在，疑为多打

了一“品”字。

资料显示，此次陷入舆情风波的海天味业是一家专营调味品的企业，产品涵盖酱油、蚝油、酱、醋等百余品种。财务报告显示，酱油产品是海天味业的支柱产品，为海天味业贡献了过半营收。数据显示，上半年，海天味业酱油产品的营收为74.93亿元，占营业收入的59.05%。2021年其酱油产品毛利率达到42.91%。

2022年半年报称公司年产值超200亿元，海天酱油的产销连续25年列全国第一。海天味业被称为“酱油一哥”，以9月30日的收盘价（82.82元/股）计算，其市值高达3838亿元。

2021年，中国的酱油产量为788.15万吨，出口量为18.34万吨。而海天味业酱油产品的生产量为265万吨，销售量为266万吨，是行业绝对

的龙头。在财报中，海天味业并没有披露境外市场的销售情况。

不过，在2022年半年报中，海天味业称，公司产品已出口全球80多个国家和地区。

财务数据方面显示，海天味业的经营显露出一定压力。2022年上半年，海天味业实现营业收入135.32亿元，同比增长9.73%；归属于上市公司股东的净利润33.93亿元，同比增加1.21%。虽然从财务表现来看，公司依然是健康稳健，并且体现出较强的抗风险能力。但是公司方面也曾坦言，“目前确实面临非常大的压力。”

按公司此前规划，海天味业2022年度计划营业收入目标为280亿元，利润目标为74.7亿元。这一目标是否会受到舆情影响，有待市场进一步观察。

酱油是否可以 含有添加剂?

按照短视频账号所述，国外售卖的海天酱油配料表上只有水、大豆、小麦、食盐等天然原料，而在国内售卖的除了天然原料之外还有较多添加剂，主要为谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖。其中，前3种为增味剂，苯甲酸钠为常用的食品防腐剂，三氯蔗糖为甜味剂。

实际上，这不是海天味业，也不是调味品首次陷入添加剂质疑。作为中国人食用三千多年的传统调味品，酱油是否需要添加剂?

海天酱油使用的添加剂，与提鲜有关。华南理工大学冯云子在2021年7月发表的论文中表示，酱油鲜味主要来源于蛋白质分解，也有部分来自调配阶段所加入的鲜味剂——谷氨酸钠。

而在实际应用中，不同国家标准不一。比如苯甲酸是很常用的食品防腐剂，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。但日本已经停止生产苯甲酸钠，并对它的使用作出限制。

某调味品上市公司质量总监10月5日通过微信告诉记者，国内食品行业的蓬勃发展，也带动了食品添加剂的快速发展。食品添加剂在食品中使用的初衷是改善食品色、香、味等品质以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化合物或者天然物质。

值得注意的是，海天味业也推出了没有添加剂的酱油产品，以“0金标生抽”为例，其配料表为水、非转基因大豆、食用盐（未加碘）、小麦、白砂糖、酵母提取物等。详情页中标明本产品在生产过程中0添加防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾）、甜味剂（三氯蔗糖、安赛蜜）、味精、脱脂大豆。不过，这些产品的售价往往比普通酱油更高。

那么，是否添加了添加剂的酱油不利于健康？对此，海天味业没有在两份声明中给出明确答案。记者试图联系海天味业，但截至发稿暂未得到回复。

本报综合