附件2

不合格项目小知识

非脂乳固体

非脂乳固体是指牛奶中除了脂肪和水分之外的物质总称（一般刚挤出的鲜牛奶的脂肪含量为3%左右）。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）中规定，非脂乳固体在灭菌乳中的含量最低为8.1g/100g。灭菌乳中非脂乳固体不达标的原因可能是牛奶原料品质较差或生产工艺控制不严等。非脂乳固体含量过低会影响乳制品的营养价值。