附件2

不合格项目小知识

1. 酸值（KOH）

酸值主要反映油脂酸败程度。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，一级压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油的酸值（KOH）限值为≤0.20mg/g。造成酸值不合格的主要原因是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. 亚硝酸盐（以NO**2-**计）

亚硝酸盐是强氧化剂。硝酸盐和亚硝酸盐广泛存在于人类环境中，是自然界中最普遍的含氮化合物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，包装饮用水中亚硝酸盐的限量值不超过0.005mg/L。亚硝酸盐超标的原因可能是，一是来自桶装水生产企业的水源污染，水源附近土壤中大量施用硝酸盐肥料等造成硝酸盐含量高，部分硝酸盐在水体微生物的作用下转化为亚硝酸盐；二是生产过程的微生物控制不当，成品水中微生物含量高，将水中硝酸盐转化为亚硝酸盐，造成亚硝酸盐含量超标；三是生产企业使用氯气来消毒,利用氯气（实际上是次氯酸）的氧化性来杀灭水中的微生物,但氯气能将水中的有机胺类氧化为亚硝酸盐。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是常见的细菌之一，广泛存在于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等。对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，在5件包装饮用水样品中，铜绿假单胞菌的检测结果均不得超过0 CFU/250mL。造成饮用纯净水中铜绿假单胞菌不合格原因可能是，一是原料水体受到感染；二是生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底；三是包装材料清洗消毒不达标。