附件2

部分不合格项目小知识

一、总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。根据《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中总酸最小限量值为3.50g/100mL。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严，包装不严，偷工减料或制假等。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g；《冷榨红花籽油》（Q/XTD0001S-2019）中规定，宏天鼎红花籽油中的过氧化值（以脂肪计）应不超过7.5mmol/kg。过氧化值超标的原因可能是产品用油/油脂已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，原料中的脂肪已经氧化，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，干制蔬菜的二氧化硫残留量不得超过0.2 g/kg。干黄花菜的二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫熏蒸，也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫而超量使用二氧化硫，或是使用时不计量或计量不准确。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。猪肉和鸡肉中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

五、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和不合格的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。

六、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。小米椒中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

七、铝的残留量(干样品，以Al计)

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条中铝的残留量(干样品，以Al计)不得大于200mg/kg。