附件2

部分不合格项目小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂酸败的程度。根据《棉籽油》（GB/T 1537-2019）的规定，棉籽油中的过氧化值不得超过0.12g/100g；《红花籽油》（GB/T 22465-2008）中规定，红花籽油中的过氧化值不得超过7.5mmol/kg。过氧化值的原因，可能是生产者使用了酸败的油等原料，或加工过程控制不当，或者储运不当等。

二、极性组分

极性组分是食用油在煎炸过程中发生裂变，产生比正常植物油分子（甘油三酯）极性较大的一些成分，是甘油三酯的热氧化产物、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物的总称。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）的规定，食用植物油煎炸过程中的极性组分不得超过27%。极性组分不符合标准要求，主要是餐饮加工用油反复使用，次数过多所致。

三、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

1. 苄基腺嘌呤属广谱性植物生长调节剂，可促进植物细胞生长，主要用于无根豆芽的生长调节剂。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

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》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在牛、禽和其他动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg。乌鸡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、甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，甲氧苄啶在猪、牛、家禽（产蛋期禁用）中的最大限量为50μg/kg。乌鸡中甲氧苄啶超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。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，粉丝粉条中的铝的残留量（干样品，以Al计）限量值≤200mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入；三是过程控制不严。

七、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。

八、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，在自然界分布广泛，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有该菌存在。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。

九、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。