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、嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程中两个部分。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。

三、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

1. 苄基腺嘌呤是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。6-苄基腺嘌呤不合格原因，可能是菜农违规使用。

四、苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐

苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）和山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在罐头中不得使用。罐头中苯甲酸及其钠盐和山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是生产者违规使用或原料中带入。

五、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在产蛋鸡养殖过程中违规使用相关兽药。

六、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，克百威在根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中的最大残留限量为0.02mg/kg。姜中的克百威超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

七、铅

铅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，铅（以Pb计）在香辛料中限量值不得大于3.0mg/kg，在淀粉制品中的限量值不得大于0.5mg/kg。食品中铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。