附件2

部分不合格项目小知识

1. 亚硝酸盐

亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，可以使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖，因此，被广泛应用于肉制品加工中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亚硝酸盐残留量以亚硝酸钠（钾）计，腌腊肉制品类不得超过30mg/kg。肉制品中亚硝酸盐超标，原因可能是个别生产企业在生产过程中未准确计量或为延长保质期多加了成分不明的复配添加剂等，造成重复添加而导致超限量。

1. 溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

1. 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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，此糕点中铝的残留量（干样品，以Al计）最大限量值为100mg/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。

1. 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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。