附件2

部分不合格项目小知识

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。酿造酱油应在标签上标明氨基酸态氮含量，且氨基酸态氮含量不得低于标签明示值。此批次酿造酱油标签标示氨基酸态氮含量不低于0.40g/100ml。酱油中氨基酸态氮不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也可能是产品配方缺陷的问题；也可能是企业违规标注明示值；还有可能是个别企业为降低成本而故意掺假。

二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，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》（GB 2760-2014）中规定，酱油的苯甲酸及其钠盐的最大检出限量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能有：一是延长货架期（增加产品保质期），超范围或超限量使用；二是生产不规范，配料不准确；三是弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

三、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。《食品安全国家标准 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。

四、纳他霉素

纳他霉素是一种无臭、无味，低剂量且安全性高的食品防腐剂。在焙烤食品用纳他霉素对面团进行表面处理，有明显的延长保质期作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，纳他霉素于糕点表面使用，用悬浮液喷雾或浸泡，残留量应小于10mg/kg。糕点中的纳他霉素超标的原因可能是企业为了延长货架期（增加产品保质期），超范围、超限量使用食品添加剂。