附件1

部分不合格项目小知识

一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。

二、酵母

酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中酵母数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的酵母菌落数。《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420-2010）中规定，酵母最大限量值为50CFU/g；《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，酵母最大限量值为100CFU/mL。乳制品中酵母超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能是产品储运条件不当导致。

三、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。

四、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。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，油炸面制品的铝的残留量（干样品，以Al计）限量值不得超过100mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因可能是商家违规过量使用，也可能是原料带入。