附件1

部分不合格项目小知识

1. **山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中不得使用山梨酸。造成食品中山梨酸不合格的原因有生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围食用，或者使用时未准确计量。

1. **脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸毒性较低，能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸在糕点中最大限量应不得超过0.5g/kg。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未计量或计量不准。

1. **防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。本要求常见于防腐剂混合使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点和调味品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，可能是生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

1. **菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）中规定，一个方便食品样品5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标说明生产经营企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. **氨基酸态氮（以氮计）**

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，主要影响的是产品的风味。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，三级固态发酵酱油的氨基酸态氮含量不低于0.40g/100mL，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。氨基酸态氮含量不达标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，或产品配方缺陷的问题；还可能存在个别生产经营企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

1. **全氮（以氮计）**

全氮表示酱油中蛋白质、氨基酸、肽含量的高低，是影响产品风味的指标。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，三级固态发酵酱油的全氮不低于0.80g/100mL。全氮含量不达标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，或产品配方缺陷的问题；还可能存在个别生产经营企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

1. **不挥发酸（以乳酸计）**

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. **电导率**

水的电导率即水的电阻的倒数，该指标反映了饮用水的纯净程度以及生产工艺的控制好坏。水的电导率与水中离子含量相关。一般而言，电导率越小，水中所含离子就越少。《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998）中规定，电导率最大限值为10μS/cm。电导率不达标的主要原因：一是部分企业在生产纯净水过程中过滤、反渗透等设备简陋或失效使水质达不到纯化效果；二是在生产过程中过滤（反渗透）不彻底，没有将杂质有效排除。

1. **过氧化值**

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 植物油》（GB 2716-2018）中规定食用植物油中的过氧化值最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB7099-2015）中规定，糕点的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为0.80g/100g。其相关产品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

1. **铅（以Pb计）**

铅是常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，糖果中的铅（以Pb计）最大限量值0.5mg/kg。重金属铅超标原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也可能是从生产设备迁移入食品。

1. **三氯蔗糖**

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，葡萄酒中不得使用三氯蔗糖。葡萄酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是葡萄酒与其他发酵酒或配制酒在生产过程中交叉污染等导致。

1. **甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素的化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是食品添加剂中人工生产的一种低热量甜味剂。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。按照我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，甜蜜素属于合法的食品添加剂，冷冻饮品最大使用量为0.65 g/kg。冷冻饮品的甜蜜素项目不合格原因可能是企业在生产加工过程中超范围、超限量使用食品添加剂。