附件2

部分不合格项目的小知识

一、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种在食品工业中常用的调味剂，与味精具有鲜味协同作用。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精中呈味核苷酸二钠不得低于1.10g/100g。其不合格的原因可能是个别企业为降低生产成本，添加呈味核苷酸二钠量过少或原辅料及生产环节把关不严造成。

二、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在其他熟制坚果及籽类中的最大限量为5.0μg/kg。其超标的原因可能是因为原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当，加工前对原料把关不严；加工工艺不达标或工艺控制不当等。