附件37

部分不合格项目小知识

1. 不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）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. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是常见的细菌之一，在自然界分布广泛，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有该菌存在，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，在5件包装饮用水样品中，铜绿假单胞菌的检测结果均不得超过0 CFU/250mL。造成包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格原因可能是：一是原料水体受到感染；二是生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底；三是包装材料清洗消毒不达标。

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

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。

1. 嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程中两个部分。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。

1. 溶剂残留量

溶剂残留量是指 1kg 油脂中残留的溶剂毫克数（mg）。溶剂残留量是食用油质量检测标准之一，溶剂残留量检测对象主要就是对浸出工艺中脱除不彻底而残留的有机溶剂。在食用植物油质量标准中，溶剂残留量是常见的一项强制性质量指标，可以表明油脂产品质量是否符合标准，同时也能反映出生产成本的大小。《菜籽油》（GB/T 1536-2021）中规定，溶剂残留量在二级菜籽油中最大限量值为20 mg/kg。浸出法溶剂残留量超标的原因可能生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂。