附件31

部分不合格项目小知识

1. 苯并［a］芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染，生产中关键工艺控制不当等。

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。不挥发酸（以乳酸计）不合格主要影响产品的品质。该批次样品明示执行标准为GB/T 18187—2000，明示生产工艺为固态发酵，《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。固态发酵食醋中不挥发酸（以乳酸计）不达标的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. 总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）最小限量值为3.5g/100mL。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过103CFU/mL。食醋中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。