附件16

部分不合格项目小知识

1. 总酸(以乙酸计)

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，食醋中总酸最小限量值为3.50g/100mL。食醋中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，或产品与标签标注等级不匹配等造成。

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。月饼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. 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，恩诺沙星在鲜蛋中不得检出；《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在泥鳅中的最大残留限量为100μg/kg。鸡蛋中检出恩诺沙星的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致在其体内残留，进而传递至鸡蛋中；泥鳅中检出恩诺沙星主要是用药治疗疾病导致残留。