附件1

部分不合格检验项目小知识

一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，N-二甲基亚硝胺在水产制品（水产品罐头除外）中的最大限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。

二、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品同一批次产品5个样品的霉菌检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过50CFU/g。冲调谷物制品中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

三、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；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过3×104CFU/g。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过5×104CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5×103CFU/mL。即食藻类制品、酱油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。

四、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入亮蓝超标的食品，存在致畸、致癌的风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类蜜饯中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg。凉果类蜜饯中亮蓝检测值超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，也可能是企业掺假造假滥用色素。

五、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红检测值超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，也可能是企业掺假造假滥用色素。

六、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中胭脂红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

七、日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中日落黄的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果中日落黄检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品日落黄超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

八、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中柠檬黄的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果中柠檬黄检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品柠檬黄超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

九、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂又称食用色素，用于赋予和改善食品的色泽。如果长期过量摄入，会加重肝脏和胃肠道的负担，对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色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。蜜饯凉果中相同色泽着色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，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加多种相同色泽着色剂，也可能是在生产加工过程中未严格控制各相同色泽着色剂的用量。

十、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在蜜饯凉果中的最大使用限量为0.5g/kg，在酱油中最大使用限量为1.0g/kg。蜜饯凉果、酱油中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产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使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

十一、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，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《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。酱油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，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

十二、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，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" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果脯类蜜饯中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为1.0g/kg，凉果类蜜饯中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为8.0g/kg。

十三、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《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、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039—2014）中规定，铝（以Al计）在绿色食品淀粉制品中不得检出（＜25mg/kg）。绿色食品粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格按照绿色食品要求控制原料（食用淀粉）的采购和含铝食品添加剂的使用，也可能是其使用的复配食品添加剂中含有铝。

十四、全氮（以氮计）

全氮是酱油的品质指标之一，反映了酱油中蛋白质、氨基酸、肽等含量的高低。全氮不合格主要影响产品的风味。《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定低盐固态发酵酱油（三级）全氮（以氮计）≥0.80g/100mL。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而涉嫌掺假。

十五、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，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定酱油中氨基酸态氮≥0.4g/100mL，该批次产品中氨基酸态氮的检测值不符合食品安全国家标准规定，也不符合标签明示值规定“氨基酸态氮≥0.40g/100mL”。酱油中氨基酸态氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而涉嫌掺假。

十六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品品质。《清香型白酒》（GB/T 10781.2—1989）中规定，酒精度允许误差为±1.0度。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。