附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品同一批次产品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104CFU/g。糕点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。

二、螨

螨是食糖的生物指标，也是反映食糖生产或储运卫生环境的一种指标，人体大量食入螨有可能引起消化系统疾病。《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104—2014）中规定，食糖中不得检出螨。食糖中检出螨的原因，可能是在生产、运输或存放的过程中受到了螨的污染。

三、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，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，话化类蜜饯中不得使用亮蓝。话化类蜜饯中检出亮蓝的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是企业为掺假造假违规使用色素。

四、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，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水果罐头中不得使用苋菜红。水果罐头中检出苋菜红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是生产企业未按规定使用食品添加剂。

五、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，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg，水果罐头中胭脂红的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果、水果罐头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。

六、日落黄

日落黄又名食用黄色3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。如果长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，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。

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为0.5g/kg。蜜饯凉果中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中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。

1. 酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全地方标准 怪味胡豆》（DBS 50/026—2018）中规定，怪味胡豆中酸价的最大限量值为3mg/g。怪味胡豆中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

九、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

十、色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317—2018）中规定，二级白砂糖的色值最大值不得超过240IU。二级白砂糖中色值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当，也可能是食糖运输和储存条件不佳而导致色值升高。

十一、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644—2010）中规定，乳粉的蛋白质含量应≥非脂乳固体的34%。乳粉中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业以次充好，也可能是企业未进行严格的出厂检验保证产品质量。

十二、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是蜂蜜的主要成分，也是评价蜂蜜质量的重要指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不低于60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不达标的原因，可能是生产企业对原料蜜质量把控不严，也可能与加工过程中掺假有关。