附件2

部分不合格项目的小知识

一、水分

水分，是保健食品的一项质量指标，按照广东省食品安全企业标准Q/WK 0014 S—2014中规定，水分不得超过9.0%。水分超标的主要原因可能是生产工艺控制不到位、包装材料密封性差、储运时的环境条件不符合要求等。水分超标可能引起保健食品霉变、功效成分或营养物质产生变化等。

二、霉菌和酵母

霉菌和酵母是微生物污染检测指标之一，由于霉菌和酵母在自然界普遍存在，所以霉菌和酵母超标主要原因可能是加工用原料受到污染，或者生产过程控制不当（如环境或操作人员污染），或流通环节样品储运条件未满足要求所致。《食品安全国家标准保健食品》（GB16740—2014）中规定，霉菌和酵母不得超过50 CFU/g 或50 CFU/mL。霉菌和酵母超标可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，部分霉菌可产生霉菌毒素致病。

三、铅

铅为有害金属元素，主要通过环境污染带入保健食品原料，某些原料对重金属的富集能力较强。GB 16740—2014《食品安全国家标准保健食品》中规定，铅不得超过2.0mg/kg。纽斯葆牌钙维D咀嚼片（香橙味）执行的企业标准Q/GS 0083S—2016中规定，铅不得超过0.5 mg/kg。铅超标说明生产企业对原料质量把关不严，或者使用了有害金属含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入保健食品的可能。