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，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过10000CFU/g，且至少3次检测结果不得超过1000CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点一个样品中菌落总数的5次检测结果均不超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。蜂花粉和糕点中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉中霉菌不得超过200CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品一个样品中霉菌的5次检测结果均不得超过102CFU/g，且至少3次检测结果不得超过50CFU/g。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中霉菌不得超过50CFU/g。蜂花粉、冲调谷物制品和蜜饯中霉菌超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料霉变，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。《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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制花生中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g。糕点和熟制花生中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。