附件2

部分不合格项目的小知识

一、溴酸盐

 天然矿泉水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《饮用天然矿泉水》（GB 8537—2008）规定天然矿泉水中溴酸盐含量＜0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的天然矿泉水，可能会对人体健康造成一定影响。

二、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

三、苯甲酸其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《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）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

四、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

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）中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。

五、二氧化硫

焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是酱腌菜中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，其生成的二氧化硫可防止食品褐变，保持产品品质和色泽，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）中规定腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、纽甜

纽甜的化学名称是N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯，是食品加工中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定白酒不得使用。造成不合格的原因是生产企业为降低成本、增加产品的口感，在产品中添加纽甜来调节口感。

八、酒精度

酒精度又叫酒度，反映了酒中乙醇（酒精）的含量，是酒类的品质指标之一。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或检验器具不准确等因素造成。

九、过氧化值

过氧化值是表征油脂和脂肪酸等被氧化程度的指标，反映产品是否因已被氧化而变质。《腌腊肉制品卫生标准》（GB 2730—2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠过氧化值≤0.5g/100g。腌腊肉制品过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当；或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败或最终产品油脂氧化。