附件2

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

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，《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25CFU/g。霉菌是自然界中常见的真菌，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。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质。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，少量摄入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。

三、核苷酸

核苷酸是组成核酸大分子的基本结构单位，是代谢上极为重要的生命物质，是DNA和RNA的前体以及他们的分解产物，几乎参与细胞代谢的所有过程，对婴儿特别是新生儿免疫调节功能、提高记忆力、改善肠道菌群及促进脂质代谢等方面都发挥重要作用。在婴幼儿饮食中添加核苷酸有助于改善肠道微生物菌群，促进肠道内双歧杆菌生长。核苷酸还可通过降低粪便pH值来抑制致病菌，从而降低感染性腹泻发生率。我国食品安全国家标准中并未明确规定其限量值，但在《食品安全国家标准 营养强化剂使用标准》（GB14880—2012）中规定，核苷酸作为营养强化剂在婴幼儿配方食品中的允许添加量为0.12g ~0.58g/kg（以核苷酸总量计）。此次不合格产品的企业标准《爱西姆贝尔小亲亲婴儿配方奶粉》（Q/HOBJ0031S—2015）和《爱西姆贝尔小亲亲幼儿配方奶粉》（Q/HOBJ0033S—2015）中规定，核苷酸允许添加量分别为0.58~2.78mg/100kJ和0.61~2.90mg/100kJ。《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于标示值的80%。本次抽检共检出4批次婴儿配方奶粉产品核苷酸含量不符合其相应的企业标准或产品明示值。核苷酸含量偏低原因主要包括：生产企业未充分考虑核苷酸的稳定性，产品配方添加量不足以满足储存、运输以及货架期过程的损耗；或者未严格按照生产配方生产；或者搅拌不均匀；或者核苷酸质量规格不达标等。