附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，菌落总数5次检测的结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过3×104CFU/g。菌落总数超标说明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。

二、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—2006）中规定，一级白砂糖的色值不得高于150 IU。导致产品色值不达标的原因可能与生产工艺水平有关，食糖的运输和储存条件不佳也可能导致其色值升高。