附件9

关于部分检验项目的说明

一、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂、防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中允许蜜饯凉果中的果脯类（仅限地瓜果脯）使用乙二胺四乙酸二钠（最大使用量为0.25g/kg），其他类别的蜜饯凉果类不得使用。乙二胺四乙酸二钠对粘膜、上呼吸道和对眼睛、皮肤可产生刺激作用。长期大量食用乙二胺四乙酸二钠超标产品可能对人体健康产生一定影响。

二、柠檬黄

柠檬黄是一种人工合成着色剂。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定柠檬黄在果酱中的最大使用量为0.5 g/kg，在蜜饯凉果中最大使用量为0.1 g/kg，在水果干制品中不得使用。水果干制品柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—014）中规定水果干类二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35g/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。

四、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。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

六、维生素A

维生素A为营养素补充剂类保健食品的功效/标志性成分，是具有生理活性的物质，能够调节人体的机能。本次抽检不合格产品主要是功效/标志性成分含量未达到经有关部门备案的企业标准限值要求，可能存在生产企业对原料质量把控和投料控制不严、生产工艺设计不合理、贮存条件不达标等问题。

七、肉碱

肉碱为保健食品的功效/标志性成分，具有特定的保健功能。肉碱不合格可能是生产企业对原料质量把关不严、未按照配方标准投料生产、生产工艺设计不合理，导致有效成分分解。