附件10

关于部分检验项目的说明

一、氯霉素

氯霉素是一种广谱抑菌剂。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部235公告）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。蜂产品中检出氯霉素可能是蜂农为防止病虫害而非法使用禁用兽药氯霉素，或是养蜂地域的环境受到污染。长期食用高含量氯霉素的食品可能会对人体健康造成危害。

二、霉菌

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。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。

三、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。

四、蔗糖分

食糖的品质指标之一，反映了食糖中蔗糖的含量，是食糖质量等级划分的主要依据之一。蔗糖是食糖的主要成分，蔗糖分高低与生产工艺水平密切相关。国家标准《白砂糖》（GB 317—2006）中规定二级白砂糖的蔗糖分要≥99.5%，行业标准《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）中规定一级单晶体冰糖的蔗糖分要≥99.7%。

五、还原糖分

食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。行业标准《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）中规定一级单晶体冰糖的还原糖分要≤0.08%。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等有关。

六、不溶于水杂质

食糖的品质指标之一，反映了食糖中不溶于水杂质的含量。不溶于水杂质影响食糖的外观、口感等。国家标准《白砂糖》（GB 317—2006）中规定二级白砂糖的不溶于水杂质要≤60mg/kg。不溶于水杂质含量的高低与生产工艺密切相关。

七、色值

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。行业标准《精幼砂糖》（QB/T 4564—2013）中规定精幼砂糖的色值要≤45 IU。