附件2

部分不合格项目的小知识

一、脂肪

脂肪脂类是油、脂肪、类脂的总称，广泛存在于绝大部分的食品中，属于五大核心营养素，也是乳制品的一个品质指标。根据《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）中的要求，发酵乳中脂肪的含量必须≥2.5 g/100g。该项目不达标的原因可能是产品添加了过多的物质，使得脂肪含量过低。脂肪属于营养成分，含量过低会导致营养摄入量不足，影响身体健康。

二、山梨酸

山梨酸即2，4－己二烯酸，为酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸在熟制水产品(可直接食用)中的最大使用量为1.0 g/kg。该项目不合格原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

三、霉菌

霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。《固体饮料卫生标准》（GB 7101—2003）规定固体饮料中霉菌含量≤50 cfu/g。长期食用霉菌超标的产品，可能导致肠胃不适、腹泻等疾病。