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，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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）对月饼中的菌落总数规定5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/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，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；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、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是指天然或合成的[化学](http://baike.so.com/doc/2341910.html)成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学[变化](http://baike.so.com/doc/6520595.html)引起的腐败。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。月饼中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体[健康](http://baike.so.com/doc/5376905-5613032.html)造成一定损害。

三、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，月饼中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。