附件1

部分不合格项目的小知识

一、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0 mg/kg（干重计）。海带中铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，导致生产原料或辅料中的铅带入；也可能是在食品生产加工过程中，加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入食品。铅可以在人体内积累，长期摄入铅超标食品，会严重影响大脑和神经系统。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。饼干中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪已经氧化，使得终产品油脂氧化。食用过氧化值超标食品，可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

三、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。该产品标签明示值标示，氨基酸态氮含量不低于0.85 g/100mL。通过《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》（酸度计法）（GB 5009.235—2016）检测，该产品实际检测含量未达到产品标签明示要求。其原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；也可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。