**附件1**

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，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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。

二、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。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；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中糖精钠不得超过0.15g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成蔬菜制品中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。

四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的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。

六、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，学名环乙基氨基磺酸钠，又称为浓缩糖或甜素，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用。甜蜜素为白色结晶或结晶性粉末，无臭、味甜，属于非营养型合成甜味剂，易溶于水，水溶液呈中性，几乎不溶于乙醇等有机溶剂，甜度是蔗糖的30-50倍，无后苦味，风味自然，作为食品甜味剂被广泛的用于清凉饮料、果汁、冰淇淋、糕点食品果脯蜜饯食品当中。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中的规定，甜蜜素可以在酱菜腐乳类、凉果类、蜜饯凉果类、带壳烘焙类和炒制瓜子类等五大类食品中限量使用。甜蜜素少量食用对人没有危害，添加到食品中主要是为了刺激食欲，但是摄入过多会对人体产生不良影响，对机体造成负担，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。

1. 阿斯巴甜

阿斯巴甜，别名为阿斯巴坦，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等，在GB 2760中的标准名称是“天门冬酰苯丙氨酸甲酯”，属于国际上常用的非碳水化合物类的人造甜味剂，具有甜味高、热量低的特点。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中的规定，酱腌菜中阿斯巴甜限量值为0.3g/kg。