附件27

不合格项目说明

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）对糕点面包中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过105 CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g；按照产品明示标准Q/CZZY0004S-2018《葡萄干》规定葡萄干中同批次5个独立包装产品中的菌落总数不允许有超过1000 CFU/g，且至少3个包装产品检测结果不超过100 CFU/g。

吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉黑星病、叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.02 mg/kg。

恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，主要用于预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定动物性食品肌肉中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）最高残留限量为100 μg/kg。

霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素。按照产品明示标准Q/XCSWK 0001J-2016《北京世纪维康营养保健品有限公司企业标准 劲得钙（儿童型）》中规定该产品中霉菌应≤25 CFU/g。