部分不合格项目的小知识

一、蛋白质

人体的生长、发育、遗传等一切生命活动都离不开蛋白质。《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）中规定，雪糕的蛋白质含量应≥0.4g/100g。雪糕中蛋白质不合格一般不会造成食品安全风险，但一定程度上反映了产品的内在质量存在不足，表明生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严，也有可能是部分企业为了降低生产成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。

二、极性组分

极性组分是衡量油脂被降解的一个很好的指标。按照国家标准《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）规定，煎炸过程中的食用植物油极性组分限量值≤27%。造成极性组分不合格的原因可能是：一、油炸温度控制不当，煎炸时间过长；二、餐饮加工用油反复使用，次数过多。

三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种，其毒性作用主要是对肝脏的损害，它污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦等食品。国家标准《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定花生油中黄曲霉毒素B1最大不得超过20μg/kg。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水产制品生产加工中不得使用二氧化硫。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。