附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。食品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品卖相和口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

三、酒精度

酒精度是酒类的一个理化指标。酒精度不达标的主要原因可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低，或是生产企业检验能力不足，没做好完善的出厂检验，又或是包装不严密造成酒精挥发，也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格。

四、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。水产品镉（以Cd计）超标的原因可能是对环境中镉元素的富集。

五、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。恩诺沙星超标的主要原因可能是畜禽养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

六、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。农业部公告第2292号中规定，自2016年12月31日起，在食品动物中停止使用氧氟沙星。氧氟沙星项目不合格的主要原因可能是养殖过程中为控制疾病而违规使用。

七、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成复用餐饮具大肠菌群不合格的原因，可能是清洗、消毒不彻底，或存放过程中受到污染等。

八、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。

九、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种[增味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=144421594&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)（[鲜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=620398&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)），与[谷氨酸钠](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1282860&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)合用有显著的[协同作用](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7866838&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中呈味核苷酸二钠含量≥1.10g/100g。

十、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。磺胺类（总量）超标的主要原因可能是畜牧养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

十一、铬(以Cr计)

铬是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铬在肉及肉制品中限量为1.0mg/kg。

十二、毒死蜱

毒死蜱是一种有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。

十三、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，属于常用的人造甜味剂，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。

十四、总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

十五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是在生产加工环节超限量使用，以达到延长保质期的目的。