附件20

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油中过氧化值最大限量值为0.25g/100g。花生油中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

二、糖精钠（以糖精计）

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，带壳熟制坚果与籽类中糖精钠最大使用量应不超过1.2g/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。造成炒货食品及坚果制品中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味，超限量超范围使用或者未准确计量甜味。

三、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。铝在自然界中大量存在，铝进入人体的渠道主要有食物、含铝器具以及饮用水等。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。铝一般不会引起急性中毒，其主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性，没有致癌性。部分研究提示过量摄入铝与老年性痴呆的发生存在一定相关。铝在人体中引起的毒性是缓慢的、长期的、不易被觉察的，一旦发生代谢紊乱的毒性反应，后果是严重的、不可恢复的。食品中铝残留量不合格的原因主要在于超限量使用含铝食品添加剂，以及原料带入等。

四、甜蜜素

甜蜜素（环已基氨基环酸钠），白色针状、片状结晶或结晶状粉末。无臭，味甜，它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而甜蜜素价格仅为蔗糖的三分之一，而且它不像糖精那样用量稍多时有苦味。在食品行业中应用广泛，可改善食品的口感风味。糖尿病患者、肥胖者可用其代替糖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾是一种良好的食品防腐剂，是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业。由于山梨酸在水中的溶解度不是很高，所以食品添加剂生产企业通常将山梨酸制成溶解性能良好的山梨酸钾，以扩大山梨酸类产品的应用范围。由于山梨酸（钾）是一种不饱和脂肪酸（盐），可被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留，所以对人体不会产生致癌和致畸作用。但如果食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是发酵酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

八、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。