附件35

不合格项目说明

1. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）中规定，饼干中过氧化值不允许超过0.25 g/100g。

1. 克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，鲜、冻水产动物甲壳类中镉（以Cd计）应不超过0.5 mg/kg。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

1. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 蛋白质

蛋白质是人体的主要构成物质并提供多种氨基酸，属于四大核心营养素之一，也是植物蛋白饮料的一个质量指标。《果肉椰子汁 植物蛋白饮料》（Q/GZBQ 0027S-2018）规定植物蛋白饮料中蛋白质应≥0.5%。

1. 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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）对预包装的熟肉制品（发酵肉制品类除外）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的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）对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的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。

1. 铝的残留量

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，明矾在腌制水产品（仅限海蜇）中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量应≤500 mg/kg（以即食海蜇中Al计）。

1. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740）规定，保健食品中的液态产品铅 ≤0.5 mg/kg。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定发酵面制品中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即表明发酵面制品加工过程中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

十一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是允许使用的食品用合成香料，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末，因其能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，常被作为增香剂。因植物油脂没有加香的必要，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，植物油脂不得添加食品用香料、香精。