附件4

关于部分检验项目的说明

1. 氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。该产品标签明示值标示，氨基酸态氮含量不低于0.85g/100mL。通过《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》（酸度计法）（GB 5009.235—2016）检测，该产品实际检测含量未达到产品标签明示要求。其原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；也可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

二、挥发性盐基氮

    挥发性盐基氮是动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生的氨以及胺类等碱性含氮物质。《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）中规定，挥发性盐基氮在鲜（冻）畜、禽产品中的最大限量值为15mg/100g。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是食品鲜度的主要指标，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，使食品营养价值受到影响。挥发性盐基氮超标可能为食品运输时间过长、温度过高、保存不当所致。

三、乳酸菌数

乳酸菌（lactic acid bacteria，LAB）是一类能利用可发酵碳水化合物产生大量乳酸的细菌的统称。这类细菌在自然界分布极为广泛，具有丰富的物种多样性，至少包含18个属，共200多种。 乳酸菌不仅是研究分类、生化、遗传、分子生物学和基因工程的理想材料（在理论上具有重要的学术价值），而且在工业、农牧业、食品和医药等与人类生活密切相关的重要领域具有极高的应用价值。乳酸菌不达标可能是生产工艺控制不严格所致。

四、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg；发酵豆制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.3g/kg，其余类型的豆制品均不得使用。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

六、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚过量食用对人肝脏有影响，骨骼和关节提前脆变癌变等疾病。严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，甚至能够损伤肝、肾，对人体有较大的危害。 一般的添加量在0.01至0.05‰左右时，就可以达到使用目的，这样也是安全的。该添加剂的安全研究比较清楚，急性毒性经口大鼠半数致死量为LD50 = 1.2g/kg体重，ADI为0～2mg/kg体重。添加剂量符合标准时，比较安全。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定食用植物油不得添加乙基麦芽酚。

七、营养标签

所谓食品营养标签，就是在食品的外包装上标注营养成分并显示营养信息，以及适当的营养声称和健康声明。一般来说，食品营养标签包括营养成分(营养信息)、营养声称和健康声明三大部分。只标明营养成分的为一般性食品标签，而食品营养标签必须标明营养成分的含量及其占日摄入量的百分比，也就是营养信息。营养标签不达标可能是生产工艺控制不严格所致。