附件1

部分不合格检验项目小知识

一、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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，方便粉丝一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3个检测结果不得超过104CFU/g。熟肉制品、食用淀粉和方便粉丝中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。

二、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中广泛存在的真菌。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过103CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母超标的原因，可能是生产企业所使用的原料受到污染，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。

三、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物中的一种。食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水产制品（水产品罐头除外）中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0μg/kg。水产制品中N-二甲基亚硝胺超标的原因，可能是产品所用原料腐败变质。

四、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从而违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中交叉污染。

五、水分

水分高低反映产品的含水量。水分超标易使产品发生霉变，缩短产品的保质期限。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）中规定，非油炸面饼中水分的最大限量值为14.0g/100g。非油炸面饼中水分超标的原因，可能是企业对生产工艺控制不严格，也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

六、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《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）的最大限量值为5mg/g。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。糕点和膨化食品中酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致油脂过度氧化，使得终产品过氧化值超标。