附件4

关于部分检验项目的说明

1. 铝的残留量

GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，发酵面制品中不得使用硫酸铝钾(又名钾明矾) 或硫酸铝铵（又名铵明矾），其中硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于豆类制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）/裹粉/煎炸粉、油炸面制品、虾味片、焙烤食品、腌制水产品（仅限海蜇）、粉丝/粉条。铝的残留量不合格的原因可能是个别生产企业在生产过程中超范围添加明矾或铵明矾。

二、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。如长期摄入甜蜜素超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，蜜饯凉果甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)最大使用量为1.0g/kg，造成甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标的原因可能是：企业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。

三、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。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，谷物粉类制成品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），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。

三、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，是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。大肠菌群数的高低表明食品中粪便污染的程度。GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》中规定，大肠菌群n=5,c=2,m=10 CFU/g,M=102CFU/g。大肠菌群不合格原因，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人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

四、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。是100g样品中的活性氧含量，以过氧化物的量(g)表示，用于说明样品是否因已被氧化而变质。通常以被脂肪从碘化钾释放出的碘量来测定，过氧化值高则表示油脂酸败程度严重，随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定，过氧化值限量指标为0.25g/100g，不合格的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。