附件4

关于部分检验项目的说明

一、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，反映食品卫生质量。DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》，检测结果不得超过10⁶CFU/g。熟肉制品中菌落总数超标的原因，可能是加工所用原料受到污染，也可能是生产工艺控制不严格或流通环节储存运输不当等。

二、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1.25g/100mL。其原因可能是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。