附件30

不合格项目的小知识

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油中的最大限量为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

二、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪已经氧化，使得终产品油脂氧化。食用过氧化值超标食品，可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。

三、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

四、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标，产品明示执行标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。白酒中酒精度不达标会影响白酒的品质，主要原因有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；或是为企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

六、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定、凝固、抗氧化和防腐等作用。本次抽检的不合格产品为“冰糖金桔”，GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中规定，非地瓜果脯不得使用乙二胺四乙酸二钠。该样品标签标示配料中含有“地瓜果脯（地瓜、乙二胺四乙酸二钠）”，样品中的乙二胺四乙酸二钠可能由配料带入。按规定，该样品中乙二胺四乙酸二钠带入限量是0.025 g/kg。非地瓜脯类果脯产品中乙二胺四乙酸二钠超标的原因，可能是生产企业为改善产品口感及外观形状，在生产加工过程中超限量使用所致。