附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，可以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。糕点（绿豆糕）中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中环境或生产设备卫生条件不达标；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，过氧化值（以脂肪计）在糕点中最大限量值为0.25g/100g。糕点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，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。《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）最大使用量值为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超量使用该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

四、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中山梨酸及其钾盐的最大使用量为1.0g/kg。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。该项目不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。