

## 部分不合格项目解读

### 一、熟肉制品不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，不仅会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，肉制品同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过  $10^5$ CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过  $10^4$ CFU/g。熟肉制品菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

### 二、糕点不合格项目防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

防腐剂是常见的食品添加剂，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能

是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量或对原料带入防腐剂控制不严。

### 三、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。脱氢乙酸毒性较低，使用时按标准规定的范围和使用量是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《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）为 $\leq 0.5\text{g/kg}$ 。糕点中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）项目不合格，可能是生产企业为延长产品保质期或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用了该添加剂；也可能是企业在使用过程中未准确计量造成不合格。

### 四、糕点中不合格项目霉菌的解读

霉菌计数是糕点生产和贮存过程中重要的检测指标之一。糕点含有丰富的营养和较高的水分活度，容易滋生霉菌导致产品发霉变质。有的霉菌所产生的有毒次级代谢产物（霉菌毒素）会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中对糕点中的霉菌规定为 $\leq 150\text{CFU/g}$ 。霉菌超标的原因可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染；还有可能与产品包装密封不严，储运条

件控制不当等有关。

## 五、味精和鸡精不合格项目谷氨酸钠解读

谷氨酸钠是反映味精和鸡精调味料鲜味的重要指标。此次检出的 1 批次味精，产品明示标准《谷氨酸钠(味精)》(GB/T 8967-2007) 要求谷氨酸钠含量不少于 99.0%，产品检出含量仅为 93.0%；1 批次鸡精调味料产品明示标准 SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》中规定谷氨酸钠含量应  $\geq 35.0$  g/100g，产品检出含量仅为 33.4%。谷氨酸钠含量不达标不会对人体造成危害，但从一定程度反映出企业生产的规范性。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是企业未严格把控生产工艺，投料时未准确计量。

## 六、蜂蜜不合格项目甲硝唑解读

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019) 中规定，甲硝唑允许作为治疗用药物，但不得在动物性食品中检出（在所有食品动物的可食组织中均不得检出）。蜂蜜中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用了相关兽药。

## 七、蜂蜜不合格项目蔗糖解读

蔗糖是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963-2011) 中规定，蜂蜜中蔗糖含量应  $\leq 5$  g/100g，而该产品检出蔗糖含量达到了 8.6 g/100g。蜂蜜蔗糖含量异常，可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂

蜜中违规添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

## 八、露酒不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。《露酒》（GB/T 27588-2011）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ 。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

## 九、白酒不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素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，允许其使用于糕点、配制酒等食品，但不允许用于白酒产品中。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是企业为改善白酒的口感违规添加，也可能是外购的原酒或调味酒带入，还有可能是企业同时生产配制酒和白酒，在生产过程中交叉污染。

## 十、酱腌菜、馒头及花卷不合格项目糖精钠解读

糖精钠是食品生产中常用的人工甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中的糖精钠（以糖精计） $\leq 0.15\text{g/kg}$ 。馒头及花卷中不得使用糖精钠。酱腌菜、馒头及花卷中糖精钠超标的原因，

可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，从而超范围或超限量使用甜味剂。

### **十一、调味料酒不合格项目氨基酸态氮解读**

氨基酸态氮是调味品的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，调味品的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是调味产品的风味。《调味料酒》（SB/T 10416-2007）中规定，调味料酒中的氨基酸态氮(以氮计)含量不低于 0.2g/L。氨基酸态氮含量不达标原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方存在缺陷问题。

### **十二、红油豆瓣不合格项目氨基酸态氮解读**

氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标，该指标越高，说明食品中的氨基酸含量越高，鲜味越好。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱类产品的风味。红油豆瓣中氨基酸态氮含量未达到产品明示质量要求，可能是产品未按生产工艺要求组织生产，即未达到要求发酵的时间，或产品配方存在缺陷问题。