部分不合格检验项目小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素。长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品中霉菌的检测结果不得超过150CFU/g。糕点中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

二、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，严重超标时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。方便食品中酸价（以脂肪计）（KOH）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、还可能是产品储藏条件不当等。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生损害，但长期食用过氧化值严重超标食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

四、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是料酒的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，料酒的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的风味。《调味料酒》（SB/T 10416-2007）中规定料酒中氨基酸态氮≥0.2g/L，实际检测值应达到商业标准要求，也应符合产品标签明示要求。料酒中氨基酸态氮含量不符合产品明示值要求的原因，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是产品配方缺陷的问题；还有可能是个别企业为降低成本而故意掺假。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对国家标准不够了解，从而过量添加多种不同的防腐剂。