附件3

部分不合格检验项目小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，炒货食品及坚果制品中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。炒货食品及坚果制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

二、过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g。坚果和籽类食品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、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 饮料》（GB 7101—2015）中规定，糕点中霉菌最大限量值为50CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料发霉或原料、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。

四、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，糕点一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g。糕点中菌落总数超标的原因，可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。