附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而价格仅为蔗糖的三分之一，因而作为国际通用的食品添加剂中可用于清凉饮料、果汁、冰激凌、糕点及蜜饯等食品中。[消费者](https://baike.so.com/doc/5029653-5255888.html" \t "_blank)如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，白酒中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是企业为增加产品口感，超限量超范围使用或者未准确计量甜味剂，或原辅料使用不当带入。

二、克仑特罗

[克伦特罗](http://www.sda.gov.cn/directory/web/WS01/images/localgov/gov_1504904848595.xsl" \t "_blank)属β-受体激动剂类药物，俗称“瘦肉精”。该类药物能够促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，提高瘦肉率。整顿办函〔2010〕50号、农业部公告第235号规定克伦特罗为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。非法使用[克伦特罗](http://www.sda.gov.cn/directory/web/WS01/images/localgov/gov_1504904848595.xsl" \t "_blank)会造成其在畜产品中残留，影响畜产品安全，进而对人体产生毒副作用。畜肉中检出克伦特罗的可能原因是动物食用了含有克伦特罗的饲料或者饮用水中含有克伦特罗所致。

三、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是国际粮农组织和卫生组织推荐的国际公认、广谱、高效、安全的食品防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，是近年来国内外普遍使用的防腐剂。山梨酸是一种不饱和脂肪酸，参与体内正常代谢，并被人体消化和吸收，产生二氧化碳和水。山梨酸的毒副作用比苯甲酸、维生素C和食盐还要低，少量摄入不会对人体产生致癌和致畸作用。依据GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)在葡萄酒中最大使用量为0.2g/kg。消费者长期服用山梨酸超标的食物，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。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，或者未准确计量。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。依据GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)在葡萄酒中为不得使用的添加剂。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

五、三氯蔗糖

三氯蔗糖作为新一代的高倍甜味剂在我国应用广泛 ，其口感醇和浓郁、稳定性能好、热量低，有利于消费者健康。依据GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，三氯蔗糖在葡萄酒中为不得使用的食品添加剂。消费者长期服用三氯蔗糖超标的食物，在一定程度上会消灭肠道的有益细菌，并且导致胰岛素和血糖水平产生变化，而且还有可能患上其他类似的肠道疾病。三氯蔗糖超标的原因可能是个别企业为抑制葡萄酒苦涩味和酸感，超范围使用了该添加剂。

六、酸值

酸值是对化合物（例如脂肪酸）或混合物中游离羧酸基团数量的一个计量标准，可作为油脂变质程度的指标。酸值是检验油脂中游离脂肪酸含量的一项指标，是油脂精炼程度和品质好坏的重要标志之一。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸值随之增高。酸值过高的食用油有酸涩味和哈喇味，长期食用会影响人正常的新陈代谢，导致肠胃不适，腹泻并损害肝脏。酸值高的原因可能是储藏过程中温度过高，脂肪酶活性变高，脂肪酶的作用会使植物油中游离脂肪酸的含量升高，从而造成酸价过高，也有可能是加工储存环节不恰当所引起。

七、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用于说明样品是否已被氧化而变质。[过氧化值](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%BF%87%E6%B0%A7%E5%8C%96%E5%80%BC&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1YkP1bduyFhP1PbPADzuAfs0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnH6drHmznHmsPHT1rj0kP1nYPs" \t "_blank)超标，会引起肠胃的不良反应，造成腹泻等症状。长期食用[过氧化值](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%BF%87%E6%B0%A7%E5%8C%96%E5%80%BC&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1Ykn1FhuywhPWcLnWu9nW6L0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnHfdnj0sPWcdnjb1P1mYnHmzn0" \t "_blank)超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏[细胞膜](https://www.baidu.com/s?wd=%E7%BB%86%E8%83%9E%E8%86%9C&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1Ykn1FhuywhPWcLnWu9nW6L0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnHfdnj0sPWcdnjb1P1mYnHmzn0" \t "_blank)结构，导致胃癌、肝癌、[动脉硬化](https://www.baidu.com/s?wd=%E5%8A%A8%E8%84%89%E7%A1%AC%E5%8C%96&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1Ykn1FhuywhPWcLnWu9nW6L0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnHfdnj0sPWcdnjb1P1mYnHmzn0" \t "_blank)、[心肌梗塞](https://www.baidu.com/s?wd=%E5%BF%83%E8%82%8C%E6%A2%97%E5%A1%9E&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1Ykn1FhuywhPWcLnWu9nW6L0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnHfdnj0sPWcdnjb1P1mYnHmzn0" \t "_blank)、脱发和体重减轻等。长期食用过高[过氧化值](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%BF%87%E6%B0%A7%E5%8C%96%E5%80%BC&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1Ykn1FhuywhPWcLnWu9nW6L0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnHfdnj0sPWcdnjb1P1mYnHmzn0" \t "_blank)的食物对[心血管病](https://www.baidu.com/s?wd=%E5%BF%83%E8%A1%80%E7%AE%A1%E7%97%85&tn=44039180_cpr&fenlei=mv6quAkxTZn0IZRqIHckPjm4nH00T1Ykn1FhuywhPWcLnWu9nW6L0ZwV5Hcvrjm3rH6sPfKWUMw85HfYnjn4nH6sgvPsT6KdThsqpZwYTjCEQLGCpyw9Uz4Bmy-bIi4WUvYETgN-TLwGUv3EnHfdnj0sPWcdnjb1P1mYnHmzn0" \t "_blank)、肿瘤等慢性病有促进作用 。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；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

八、蛋白质

蛋白质是生命的物质基础，是有机大分子，是构成细胞的基本有机物，是生命活动的主要承担者。牛奶蛋白又称牛乳蛋白，是牛奶中很多种蛋白质混合物总称。主要由酪蛋白和乳清蛋白两大部分组成。本项目是对被检样品进行营养学评价的指标。根据《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）中的规定，巴氏杀菌乳（牛乳）中蛋白质的含量应大于等于2.9 g/100g。蛋白质含量不合格的原因包括但不限于以下几种情况：（1）奶源不合格：可能由于乳牛品种、饲料品质差、泌乳高峰期的饲养管理、牛乳腺疾病等原因导致原料乳的蛋白质不达标；（2）原料检验不严格：未对不满足条件的原料乳进行处理；（3）生产工艺设计和管理不足；（4）为了牟利而添加其他液体成分。营养状况评价长期蛋白质摄入不足，将影响机体组织蛋白质的合成。在儿童和青少年，表现为生长发育迟缓，身高体重低于正常儿童，甚至影响智力的正常发育。成人可有疲倦、无力、体重降低、血浆清蛋白下降、肌肉萎缩、贫血，严重时可出现营养不良性水肿。另外，还能使伤口愈合缓慢、免疫功能低下。