附件20

关于部分检验项目的说明

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》允许使用的食品用香料，可作为烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等的香味增效剂、香味改良剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香精香料。食用植物调和油中乙基麦芽酚超标的原因可能是一些不法商家利用乙基麦芽酚价格低廉、用量少的特点，食用植物油中掺入调香、调色违规添加物，以次充好，以普通油充高档油。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标，产品明示执行标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。白酒中酒精度不达标会影响白酒的品质，不合格主要原因有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；或是为企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

三、还原糖分

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。《单晶体冰糖》（QB/T 1173-2002）中规定，合格单晶冰糖中的还原糖分的最大限量为0.12%。造成还原糖分不合格的可能原因是，单晶冰糖生产过程中工艺控制不良，或用其他品种的食糖充当单晶冰糖。

四、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中的过氧化值限量值为0.80g/100g。炒货食品及坚果制品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

五、酸价

酸价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，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速油脂的酸败;生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼;产品储藏条件不当，存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。造成霉菌超标原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。