附件4

消费提示

本次公示25批次不合格产品为大肠菌群、菌落总数、酒精度、毒死蜱、腐霉利、联苯菊酯、铝的残留量(干样品，以Al计)、亚麻酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、棕榈烯酸/总脂肪酸、酸值(以KOH计)、过氧化值(以脂肪计)、溶剂残留量、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量不合格。

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，在食品工业中发挥着护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。按照标准规定合理使用二氧化硫不会对人体健康造成危害，但长期超限量接触二氧化硫可能导致人类呼吸系统疾病及多组织损伤。

铝元素不是人类致癌物，只要食品中铝残留量符合国家食品安全标准或全人群每周每公斤体重经口摄入的铝不超过2mg，就不会对人体健康产生影响。

**酒精的度数**，表示酒中乙醇的体积与酒体积的比化为的百分数，以V/V作为酒精度的单位。酒精度是白酒的一个理化指标，产品明示执行标准《浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2006）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。

菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81/174284%22%20%5Ct%20%22_blank)被细菌污染的程度及卫生[质量](https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%A8%E9%87%8F%22%20%5Ct%20%22_blank)，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%AB%E7%94%9F%22%20%5Ct%20%22_blank)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%22%20%5Ct%20%22_blank)卫生质量的优劣。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。菌落总数和[致病菌](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)有本质区别，菌落总数包括致病菌和有益菌，对人体有损害的主要是其中的致病菌，这些病菌会破坏肠道里正常的菌落环境，一部分可能在肠道被杀灭，一部分会留在身体里引起腹泻、损伤肝脏等身体器官，而有益菌包括酸奶中常被提起的[乳酸菌](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%B3%E9%85%B8%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)等。但菌落总数超标也意味着致病菌超标的机会增大，增加危害人体健康的几率。

过氧化值是衡量[油脂酸败](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%B9%E8%84%82%E9%85%B8%E8%B4%A5%22%20%5Ct%20%22_blank)程度，一般来说过氧化值越高其酸败就越厉害。因为油脂氧化[酸败](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E8%B4%A5%22%20%5Ct%20%22_blank)产生的一些小分子物质在体内对人体产生不良的影响，如产生自由基，所以过氧化值太高的油对身体不好 。

亚麻酸是多不饱和脂肪酸，具有增强免疫力和抑制癌症的作用。在人体内经代谢生成EPA和DHA，有助于增强智力、改善记忆力、抑制血小板凝聚和血栓形成。亚麻酸在核桃、大豆中含量较高，而在杏仁中含量极低。国标规定，在杏仁露中亚麻酸/总脂肪酸的最大限量为0.12%，核桃露（乳）中的亚麻酸/总脂肪酸不低于6.5%。亚麻酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用价格较低的原料，部分替代或者全部替代核桃仁、杏仁进行加工生产所致。

棕榈烯酸在杏仁中含量较高，而在花生、大豆中含量极低，是杏仁重要的特征性成分。国标规定，杏仁露中的棕榈烯酸/总脂肪酸不低于0.50%。棕榈烯酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代杏仁进行加工生产所致。

山嵛酸在核桃、杏仁中含量极微，而在花生中含量较高，大豆中也有少量存在。国标规定，杏仁露中的山嵛酸/总脂肪酸应小于0.05%。山嵛酸/总脂肪酸不达标，可能原因是部分企业为降低成本，采用花生、大豆或其他原料，部分替代或者全部替代核杏仁进行加工生产所致。

**现代的食用油脂生产一改传统的压榨工艺,而采用有机溶剂浸出,经过脱溶脱出溶剂油,从而制成食用植物油脂。浸出法取油是用有机溶剂对油料浸泡、冲洗、使油脂溶入溶剂里,得到溶剂和油脂的混合物,然后加热蒸发掉溶剂,剩下油脂。这些浸出的毛油,不进行精制是不能食用的,因为溶剂内含有烷烃、环烷烃烯烃和芳香烃等化合物。其中,芳烃毒性较大;烷烃毒性较小,但它对人体呼吸中枢有麻醉作用。溶剂残留含量是油脂产品质量重要因素,同时也能反映出生产成本的大小。**

 消费者在选购产品时，到正规的有信誉的商店购买；购买时详细查看包装上的生产日期、保质期，厂名厂址是否齐全。

消费者在市场上购买到或发现不合格产品，请拨打市场监督管理局12315投诉举报电话进行投诉或举报。