附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、脂肪

脂肪是发酵乳的品质指标，发酵乳的脂肪含量偏低会影响发酵乳的外观和口感，外观上脂肪含量偏低的产品会有乳清析出，粘稠度不够，口感差，影响吸收。在国标GB 19302-2010 中对发酵乳的脂肪指标进行了界定，对于全脂发酵乳的脂肪要求大等于3.1g/100g，全脂风味发酵乳的脂肪要求大等于2.5g/100g。

发酵乳中脂肪未达到指标要求最大的原因就是原料奶选择不当，在乳品行业，最好的上等奶才会选择作为酸奶的原料，如果原料奶的品质不高，发酵出的酸奶也是达不到指标要求的；其次是人为原因在原料奶中加水，靠打品质插边球来提高产量；再有一些小店加工工艺不完善，在发酵前，如果加热热处理的的时间不当会使脂肪上浮导致产品品质不均，分装时又没有注意。

加强奶源监管和选择，提高发酵乳生产者的安全意识和道德素养，完善发酵乳加工工艺是有效降低发酵乳脂肪含量不达标的必要措施。