附件21

不合格项目说明

菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）对糕点面包中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过105 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）对熟肉制品（发酵肉制品类除外）中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过105 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。

吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉、芒果等黑星病、叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.02 mg/kg；规定芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.05 mg/kg。

氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，但产蛋家禽禁止使用氟苯尼考。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部235公告）规定“家禽（产蛋禁用）”，即鸡蛋中不得检出。

克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，属于高毒农药。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，克百威在核果类水果中的最大残留限量为0.02 mg/kg。

镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定鲜、冻水产动物头足类（去除内脏）镉的限量值为2.0 mg/kg。

脂肪

脂肪脂类是油、脂肪、类脂的总称，广泛存在于绝大部分的食品中，属于四大核心营养素之一，也是乳制品的一个品质指标。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）中规定全脂灭菌乳中脂肪应≥3.1 g/100g。

蛋白质

蛋白质是人体的主要构成物质并提供多种氨基酸，属于四大核心营养素之一，也是乳制品的一个品质指标。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）中规定羊乳中蛋白质应≥2.8 g/100g。

非脂乳固体

非脂乳固体是指牛奶中除了脂肪（一般刚从奶牛乳房中挤出的鲜牛奶的脂肪含量为3%左右，根据季节不同略有区别）和水分之外的物质总称。主要组成为蛋白质类、糖类、酸类、维生素类等。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）规定灭菌乳中非脂乳固体应≥8.1 g/100g。

毒死蜱

毒死蜱属于中低毒、有机磷类农药，主要用于粮食、果树、蔬菜和其他经济作物杀虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，韭菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 mg/kg。

恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，主要用于预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定动物性食品肌肉中恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）最高残留限量为100 μg/kg。

酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点及面包中的酸价（以脂肪计）（KOH）应≤5 mg/g。