附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。食品的菌落总数超标，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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）中的菌落总数5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g。食品中的菌落总数超标，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、氨基酸态氮

氨基酸态氮是产品的品质指标，能反映产品鲜味的程度。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱类产品的风味。《甜面酱》（SB/T 10296—2009）中规定，甜面酱的氨基酸态氮（以氮计）含量不得低于0.3g/100g。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到产品要求的发酵时间，或产品配方存在缺陷问题；还可能是存在个别企业在生产过程中为降低成本而偷工减料，以次充好的情况。

三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生及其制品中的黄曲霉毒素B1的最大限量为20μg/kg。造成黄曲霉毒素B1不合格的原因，可能是企业采购时未严格挑拣原料并进行相关检测，或原料的采收和储运条件控制不当导致产品受到黄曲霉霉菌污染、产毒；也可能是产品加工过程中工艺控制不当。