部分不合格项目的小知识

1. 还原糖分

食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分高的食糖易吸潮，易滋生微生物，导致变质，不利于保存。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等密切相关。《冰糖》（GB/T 35883-2018）中规定一级单晶体冰糖的还原糖分要≤0.08g/100g。

二、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。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、总酸

总酸是食醋的品质指标。总酸是反映其特色的重要特征性指标之一，也是控制产品从原料、工艺等方面是否规范的依据。总酸含量未达标有勾兑等假冒伪劣的可能。

四、铅

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，调味品中铅（以Pb计）限量值为≤3.0mg/kg。食品中铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

五、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠可用作增味剂(鲜味剂)，常与谷氨酸钠合用，是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成分之一。