附件2

部分不合格项目的小知识

1. 铝的残留量(干样品，以Al计）

食品中的铝主要来源于添加的改良剂和膨松剂(明矾)，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵，加入后使油炸面制品更蓬松。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，糕点中铝的残留量（干样品，以Al计）应≤100mg/kg。体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。人为过量添加含铝泡打粉在糕点中作为膨松剂使其组织口感更加蓬松，可能是造成食品中铝残留量超标的主要原因。

1. 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。依据GB 2717—2018《食品安全国家标准 酱油》中规定，酱油的菌落总数5次检测结果均不超过5×104CFU/mL，且至少3次检测结果不超过5×103CFU/mL。

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。酱油菌落总数超标的原因，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。

1. 全氮(以氮计）

全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。全氮含量的高低，直接反应酿造酱油的品质好坏。依据《食酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，三级低盐固态发酵酱油中全氮的含量应不低于0.80 g/100mL。全氮的高低将会直接影响着酱油的风味和营养成分。酱油全氮不合格的原因，可能是个别企业发酵工艺控制不到位，或者是稀释过程中加入了过量的水。

1. 不挥发酸(以乳酸计)

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主,可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不会发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. 界限指标-偏硅酸

偏硅酸中的硅是人体所必需的微量元素，能有效地维持人体的电解质平衡和生理机能。偏硅酸只存在于天然矿泉水中，不能以人工添加的形式加入到饮用水中。偏硅酸含量的高低，是我国鉴定天然矿泉水是否达标所采用的重要的界限指标之一。国家标准 GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》要求的偏硅酸含量应≥25mg/L，不同产品具体限值要求应依据产品明示质量要求（标签标示）。

天然矿泉水是从地下深处自然涌出的或经钻井采集的，含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分，在一定区域内未受污染并采取预防措施避免污染的水；在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。界限指标是天然矿泉水区别于其他饮用水的主要品质指标。天然矿泉水的界限指标不达标的可能原因，一是水处理过度使元素损失；二是水源水受环境、季节等因素影响，界限指标含量波动，最终导致产品中界限指标不达标。