附件4

关于部分检验项目的说明

**一、食品标签**

食品标签是指食品包装上的所有文字、图形、符号及一切说明物，也就是说包装上的任何标示均属于食品标签的范畴。标签标识不符合要求，发生的原因，一是企业未掌握GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》条款要求；二是配方、配料管理不规范；三是企业为销售利益在标签标识上采取虚假宣传。企业应深度研究标签通则条款要求，科学管理配方，准确配料，标签标识的设计要客观地反映产品真实属性，杜绝虚假宣传。

**二、营养标签-钠**

营养标签是指食品标签上向消费者提供食品营养成分信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。根据《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)，营养标签应标在向消费者提供的最小销售单元的包装上，其标示的任何营养信息不得虚假。所有预包装食品营养标签必须标示蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠4种核心营养素以及能量(简称“4＋1”)的含量值及其占营养素参考值(NRV)的百分比。只有生鲜食品、现制现售食品、饮料酒类、包装饮用水等才可豁免强制标示营养标签。

**三、氯霉素**

氯霉素是一种广谱抑菌剂，长期食用氯霉素残留超标的食品，可能抑制骨髓造血功能、引起再生障碍性贫血，此外还可引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。《动物性食品中兽药最高残留限量》（中华人民共和国农业部公告第235号）中规定，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。不合格的原因可能是企业对原材料的把控不严所导致。

**四、酸价**

糕点中的酸价主要测定脂肪中游离脂肪酸的含量，一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果产品发生严重的变质、产生哈喇味时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。造成糕点中酸价超标的原因主要有以下三方面：一是原辅料选取不当，原辅料中油脂本身酸价偏高；二是加工工艺不合理，在熟制工艺，如果熟制过程温度过高、时间过长或油脂的循环再用，脂肪的过氧化物经深度氧化成脂肪酸，从而造成酸价结果偏高。三是贮藏条件不当，糕点经过长时间存放后，受水分、温度、光线、脂肪酶等因素影响，脂肪会被氧化分解，造成酸价偏高。