附件2

部分不合格项目的小知识

1. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚属于食品添加剂，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末，可以使食品中原有香味得到调和、改良和提升，所以经常被作为香味改良剂，同时还具有去除原料的杂味，保持长久的清香的功效。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，植物油脂中不得添加食品用香精香料。过量食用乙基麦芽酚可能会对肝脏有影响，导致头痛、恶心、呕吐等。

1. 黄曲霉毒素B₁

GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中规定，调味品中酿造酱的黄曲霉毒素B1的限量值为≤5.0μg/kg。长期过量食用黄曲霉毒素B1超标食品，会对人体的肝脏造成危害，对人体健康产生一定的影响。造成黄曲霉毒素B1不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严或者产品加工过程中工艺控制不当。

1. 电导率。

电导率是衡量纯净水纯净程度的一项质量指标。依据GB 17323-1998《瓶装饮用纯净水》中规定，饮用纯净水的电导率应≤10μS/cm。瓶装饮用水电导率不合格可能是企业生产过程把控不严，也可能是水源地水质发生了变化等原因导致。