

附件 3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

(一) 餐饮食品

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 糕点

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》的通知》(食品整治办〔2009〕5号)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

二、检验项目的说明

(一) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂,可以防止细菌的生长和繁殖,尤其对霉菌的抑制作用很强,但毒性较低,按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,脱氢乙酸及其钠盐在月饼中最大使用量为 0.5g/kg。

抽检不合格的原因可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

（二）酸价(以脂肪计) (KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB7099-2015)中规定，月饼中的酸价最大限量值为 5mg/g。造成酸价不合格的可能原因有企业原料采购上把关不严或生产工艺不达标，还有可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

（三）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB7099-2015)中规定，月饼同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。月饼中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

（四）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品

安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。月饼中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。