附件1

**不合格项目说明**

## 铅(以Pb计)

## 铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。职业性铅中毒用多为慢性中毒，可影响神经、造血、消化、泌尿、生殖和发育、心血管、内分泌、免疫、骨骼等各类器官。

## 铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅部或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及到食品制作工艺及盛装食品的器皿：马口铁、陶瓷和搪瓷等材料制成的食品容器常含有较多的铅；含铅罐头食品、皮蛋及爆米花等食品的生产也易存在这种情况。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土内壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

## 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，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

## 三、糖精钠(以糖精计)

##  糖精钠，无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的 200~700 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为 0~5mg/kg bw。

## 造成食品中糖精钠不合格的主要原因有：生产经营企业为增加产品甜味，超限量、超范围使用或者未准确计量。

## 四、二氧化硫残留量

## 亚硫酸盐包括亚硫酸钠、亚硫酸钾、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等，是常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。亚硫酸盐进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量亚硫酸盐进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~0.7mg/kg bw。亚硫酸盐（以二氧化硫残留量计）不符合标准的原因主要是生产经营企业超量使用该类添加剂，检出值较高的不排除使用原料不新鲜，以次充好的可能。不同食品中的亚硫酸盐使用标准是以二氧化硫残留量计的，所以其使用限量可参照食品中二氧化硫使用限量。

## 过氧化值

## 过氧化值（POV）是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g(或1kg)被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当 POV 上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。POV 并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，POV 反而会降至较低水平。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般情况下，当 POV 超过 0.25g/100g，即表示酸败。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。使过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

## 酒精度

## 酒精度(alcohol)又叫酒度，是指在 20°C时，100 毫升白酒中含有乙醇(酒精)的毫升数，即体积(容量)的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；也可能是用个别生产经营企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产经营企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。根据《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)以及《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758-2012)中的规定，应以―%vol‖为单位标示酒精度，使其含量应符合标签明示要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。