**附件1**

部分不合格项目的小知识

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。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB14963—2011）中规定，菌落总数最大限量值为1000CFU/g。蜂蜜中菌落总数超标原因，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。食品中菌落总数超标，将会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

二、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》中规定，蜂蜜中霉菌不得超过200CFU/g。蜂蜜中霉菌超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料中水分含量过高，且储存条件控制不当，从而导致原辅料霉变；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准蜂蜜》（GB14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是蜂蜜在生产加工过程中受到嗜渗酵母等微生物的污染。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。

四、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤(6-BA)是一种广泛用的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

五、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，也就是俗称的酒的度数。造成酒精度不合格的原因，可能有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；包装不严密造成酒精挥发；生产企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；这与企业生产工艺控制不严有关。

六、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是种缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种害虫。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，乙酰甲胺磷在包菜中最大残留量为1mg/kg，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

七、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值，主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

八、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种[增味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=144421594&ss_c=ssc.citiao.link)（[鲜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=620398&ss_c=ssc.citiao.link)），为白色至米黄色结晶或粉末，无臭，味鲜，与[谷氨酸钠](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1282860&ss_c=ssc.citiao.link)合用有显著的[协同作用](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7866838&ss_c=ssc.citiao.link)，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是较为经济而且效果最好的鲜味[增强剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=55193676&ss_c=ssc.citiao.link)，是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一；与谷氨酸钠（味精）混合使用，其用量约为味精的2%-5%，有“强力味精”之称。