**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、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。

二、碘(以I计)

碘是人体必须的微量元素，是合成甲状腺激素必不可少的原料。甲状腺激素是人体重要激素，其生理功能有促进生长发育、参与脑的发育、调节新陈代谢等。

食用盐中的碘强化剂是加入食盐中的一种食品营养强化剂，包括碘酸钾、碘化钾和海藻碘。根据《中国居民膳食指南（2016）》推荐，健康成人每人每天食盐的摄入量宜少于6克。碘长期摄入不足可引起碘缺乏病，以食盐为载体添加碘强化剂是防治碘缺乏病较为方便、安全、经济的一种综合防治措施。碘含量不达标可能是产品生产工艺存在缺陷等原因所致。

三、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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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。

四、钠

钠是人体必需的营养元素。钠元素不合格原因可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

五、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。