**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的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。

二、过氧化值

过氧化值是衡量油脂氧化程度的一个参考数值。产品如果保存不当，受温度或湿度的影响，会由于原料中的油脂发生氧化，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，不但不能作为营养素的补充，还会对身体健康产生不利影响。

三、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

　　脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON）主要由某些镰刀菌产生，许多粮谷类都可以受到污染，如小麦、大麦、燕麦和玉米等。DON对粮谷类的污染状况与产毒菌株、温度、湿度、通风和日照等因素有关。这种真菌大多在低温、潮湿和收割季节，在谷物庄稼中慢慢生长，一般在大麦、小麦、玉米、燕麦中含有较高的浓度，在黑麦、高粱、大米中的浓度较低。

四、亚硝酸盐

亚硝酸盐是强氧化剂。桶装水中亚硝酸盐的污染可能来自两个方面，一是可能来自桶装水生产企业的水源污染，水源附近土壤中大量施用硝酸盐肥料等造成硝酸盐含量高，部分硝酸盐在水体微生物的作用下转化为亚硝酸盐；另一方面是生产过程的微生物控制不当，成品水中微生物含量高，将水中硝酸盐转化为亚硝酸盐，造成亚硝酸盐含量超标。

五、蛋白质

蛋白质属于品质类指标，蛋白质指标不达标虽然不属于安全问题，但说明企业生产加工过程中为了节约成本可能存在偷工减料、以次充好的情况。