附件2

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，并非致病菌指标。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。按照国家标准《食醋卫生标准》（GB2719-2003）规定，菌落总数的限量值≤10000CFU/mL；《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2015）规定，其他饮料产品一个样品的5次检测结果均不得超过104CFU/mL且至少3次检测结果不超过102CFU/mL。不合格的原因可能是：一是个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，二是包装容器清洗消毒不到位，三是可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当有关。

1. 酵母

酵母是自然界中常见的真菌，某些酵母可用于食品加工，但是酵母也可以污染食品，导致食品发霉变质，降低其食用价值。常作为评价食品真菌污染的指示菌。按照国家标准《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2015）规定，酵母≤20CFU/mL。其不合格原因可能是：一是原料或包装材料受到污染；二是企业生产加工过程中卫生条件控制不严；三是储运不当。

1. 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠

味精（谷氨酸钠）和呈味核苷酸二钠作为鸡精调味料的原料，商业部标准《鸡精调味料》（SB/T10371-2003）中规定，谷氨酸钠应≥35.0g/100g，呈味核苷酸二钠应≥1.10g/100g。其不合格的原因可能是：一是原料质量不合格；二是生产过程控制不严。

1. 总酸

酸主要由琥珀酸、苹果酸、柠檬酸、葡萄糖酸等组成，是微生物的代谢产物，是传统固态发酵食醋固有的成分，含量高低影响固态发酵食醋的风味。总酸含量高的食醋，滋味柔和、回味绵长，含量低则滋味较差。按照国家标准《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）规定，总酸≥3.50g/100mL。不合格的原因可能是：一是企业在生产加工过程中偷工减料或制假；二是生产过程控制不严；三是包装不严密。