附件13

关于部分检验项目的说明

一、丙二醇

丙二醇的粘性和吸湿性好，广泛应用于食品、医药和化妆品工业中。在食品工业中，丙二醇是一种优良溶剂，可将防腐剂、色素、抗氧化剂等难溶于水的食品添加剂溶解于其中，再加入食品；丙二醇有较强的吸湿性，对食品有保湿和抗冻作用。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，丙二醇的功能为稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂，糕点中丙二醇的最大使用量为3.0g/kg。

丙二醇属于低毒类，长期过量食用可能有引起肾脏障碍的危险。糕点中丙二醇项目不合格的原因，可能是生产厂家未按国标规定，在生产加工过程中超限量使用。

二、色值

食糖的品质指标之一，主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定一级白砂糖的色值要求≤150IU。

三、菌落总数

菌落总数是用以判定食品被细菌污染的程度，反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。原料、加工场所、包装等食品加工环节受到污染是直接导致菌落总数不合格的主要原因：①杀菌温度、时间控制不当；②生产环境以及设施消毒灭菌不彻底，生产车间卫生条件不满足生产的要求，空气洁净度难以保证，造成大量微生物在车间繁殖，因此产品极容易受到污染；③企业本身的生产硬件条件非常有限，人员操作不卫生、生产过程不规范等原因造成产品的污染；④使用受污染的原材料；⑤产品贮藏、运输环节控制不力、质量把关不严，质量得不到控制。