附件30

不合格项目说明

丙二醇

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

毒死蜱

毒死蜱属于中低毒、有机磷类农药，主要用于粮食、果树、蔬菜和其他经济作物的杀虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/kg。

氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）中规定，酱油氨基酸态氮≥0.4 g/100mL。

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。《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）中规定，餐桌酱油中的菌落总数应≤30000 cfu/mL。