部分不合格项目的小知识

一、脂肪

脂肪脂类是油、脂肪、类脂的总称，广泛存在于绝大部分的食品中，属于五大核心营养素，也是乳制品的一个品质指标。根据《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）中的要求，发酵乳中脂肪的含量必须≥2.5 g/100g。该项目不达标的原因可能是产品添加了过多的物质，使得脂肪含量过低。脂肪属于营养成分，含量过低会导致营养摄入量不足，影响身体健康。

二、溴酸盐

包装饮用水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定包装饮用水中溴酸盐含量≤0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的包装饮用水，可能会对人体健康造成一定影响。