附件3

部分检验项目的说明

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是允许使用的食品用合成香料，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。因其能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，常被作为增香剂。

二、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

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。不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

三、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。造成酸价不合格的原因可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，可能导致肠胃不适症状。

四、甜蜜素

甜蜜素的化学名称为环己基氨基磺酸，是一种低热量的甜味剂。调味品的甜蜜素项目不合格原因可能是企业在生产加工过程中超限量使用食品添加剂。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。