部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果制品和发酵面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

 二、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。

 三、菌落总数

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标。食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。菌落总数超标可能是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、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。

四、色值

食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它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。国家标准《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定白砂糖的色值要≤150IU。

五、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是食品添加剂，作为一种香味改良剂、增香剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在食用油、油脂及其制品中不得使用。

六、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是原料中的脂肪已经氧化；原料储存不当；产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。