

附件 3

不合格项目解读

一、过氧化值

过氧化值(以脂肪计)主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化,过氧化值会逐步升高,虽一般不会对人体的健康产生损害,但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因,可能是样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

二、甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠,是一种常用甜味剂,可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。造成面点中甜蜜素不合格的原因应该是经营者为增加产品甜味、改善口感,超范围使用含甜蜜素的甜味剂所致。

三、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。餐具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底,或存放过程中受到污染所致。

四、糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,但食用较多的糖精钠会影响肠胃消化使食欲减退。造成面点中糖精钠不合格的原因应该是加工者为增加产品甜味、改善口感,超范围使用含糖

精钠的甜味剂所致。

五、蛋白质

蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。被抽检的这款冰淇淋产品其蛋白质含量为 0.36 克/100 克，并未达到所执行标准的要求——蛋白质含量不得少于 0.8 克/100 克。

六、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸超标的原因可能是经营者为防止食品腐败变质，违规使用了该添加剂或者其使用的复配添加剂中含有该物质所致。