

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高的食糖会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。

《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定，质量等级为一级的白砂糖中还原糖分应 $\leq 0.10\text{g}/100\text{g}$ 。白砂糖中还原糖分检测值不合格可能是原料纯度不高、生产工艺控制不当等原因造成的，也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

（二）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（三）6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使

用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》(2015 年第 11 号)中规定,生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质,豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 6-苄基腺嘌呤(6-BA)的原因,可能是生产者为了抑制豆芽生根,提高豆芽产量,从而违规使用相关农药。

(四) 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵,是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号)》中规定,生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质,豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠,可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根,提高豆芽产量,从而违规使用相关农药。

(五) 蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起,并形成一定空间结构的高分子有机化合物,是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分,且能提供能量。《含乳饮料》(GB/T 21732-2008)中规定,发酵型含乳饮料中的蛋白质含量应 $\geq 1.0\text{g}/100\text{g}$,而该批次产品中的蛋白质含量不符合产品明示质

量要求（蛋白质含量 $\geq 1.2\%$ ）。蛋白饮料中蛋白质含量不达标的原因可能是原料把关不严，也可能是生产过程配料控制不规范，还可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。

（六）甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍，可用于饮料、果汁、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，饼干中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为0.65g/kg。饼干中甜蜜素超标的原因可能是生产企业作为甜味剂使用时未准确计量使用量，或者为增加产品风味而超限量使用。

（七）过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。瓜子中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

（八）霉菌

食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示，霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过

处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。根据该批次调味面制品产品明示标准和质量要求，霉菌项目检测结果不得超过 150CFU/g。调味面制品中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

（九）霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌和酵母严重超标会破坏食品的营养物质，降低其食用价值；长期食用霉菌和酵母超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过 10^3 CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。