附件4

不合格项目说明

一、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，主要反映油脂酸败程度。食品中酸价超标可能产生哈喇味。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）规定，煎炸过程中的食用植物油中的酸价（KOH）应不超过5 mg/g。

二、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，粉丝粉条中明矾按生产需要适量使用，但铝的残留量应≤200 mg/kg（干样品，以Al计）。

三、毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第2032公告规定自2016年12月31日起，毒死蜱禁止在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，菠菜中毒死蜱的最大残留限量为0.1 mg/kg。

四、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。食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。