附件4

不合格项目说明

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）对预包装膨化食品中的菌落总数规定同批次5个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过105 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过104 CFU/g。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，除鱼外，动物肌肉中恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)的最大残留限量为100 μg/kg。

1. 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。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 mg/kg。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的工业染料。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。《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），明确规定食品动物禁止使用孔雀石绿。

1. 油酸、亚油酸

脂肪酸组成是植物油的特征性理化指标，可以直观的反映出植物油的营养价值，不同植物油有相对稳定的脂肪酸组成比例。植物油中的脂肪酸主要成分是不饱和脂肪酸，其中油酸属于单不饱和脂肪酸、亚油酸属于多不饱和脂肪酸。包括油酸、亚油酸等是芝麻油脂肪酸中主要组成。《芝麻油》（GB/T 8233）规定芝麻油主要脂肪酸组成中油酸(C18∶1)范围为34.4%~45.5%，亚油酸(C18∶2)范围为36.9%~47.9%。

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠是味精的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，反映味精的品质质量。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）中规定加盐味精中谷氨酸钠含量≥80.0%。

1. 镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，鲜、冻水产动物甲壳类中镉的限量值为0.5 mg/kg。

1. 6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根，并能调节植物株内激素的平衡。但由于其对人体有一定积累毒性，《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）规定豆芽生产经营过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤。

1. 酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标可能产生哈喇味。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定，面包中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5 mg/g。

1. 克伦特罗

克伦特罗属于β-受体激动剂类药物，能提高胴体的瘦肉率。人食用含有“瘦肉精”的动物性食品，可能会引起中毒，出现心悸、头晕、乏力等症状，对人体健康造成伤害。全国食品安全整顿工作办公室印发的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函[2010]50号）将克伦特罗列为非食用物质。《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，食品动物中禁止使用β-兴奋剂类及其盐、酯。

1. 金刚烷胺、金刚乙胺

金刚烷胺、金刚乙胺是人用抗病毒药，移植兽用缺乏科学规范、安全有效实验数据，用于动物病毒性疫病不但给动物疫病控制带来不良后果，而且影响国家动物疫病防控政策的实施。依据《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）规定，自公告发布之日（2005年10月28日）起6个月后，不得再经营和使用抗病毒药物金刚烷胺、金刚乙胺，即动物性食品中不得检出金刚烷胺、金刚乙胺。

十三、总糖分

总糖分是衡量食糖质量高低的重要指标，总糖分越高说明糖越纯，其他物质含量越少。《绵白糖》（GB/T 1445）规定，精制绵白糖中总糖分≥98.4 g/100g。赤砂糖（QB/T 2343.1）规定一级赤砂糖中总糖分(蔗糖分+还原糖分) ≥92.0%。

十四、还原糖分

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分是区分绵白糖和白砂糖的主要参数之一，绵白糖的外观和口感与还原糖的含量密切相关。《绵白糖》（GB/T 1445）规定，绵白糖中还原糖分为1.5 g/100g～2.5 g/100g。