附件4

不合格项目说明

一、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。

二、霉菌

霉菌是丝状真菌的俗称，意即“发霉的真菌”，霉菌可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素，对人体健康造成安全风险。食品中水分含量和环境温湿度是影响霉菌繁殖与产毒的主要条件。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中的霉菌应不超过25 CFU/g。