

附件 2

不合格检验项目小知识

一、酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）中规定，熟制坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）（KOH）不允许超过 3mg/g。

二、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，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）对方便米粉（米线）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均不超过 10^5 CFU/mL 且至少 3 个包装产品检测结果不超过 10^4 CFU/mL。