

附件 3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

(一) 糕点

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办[2009]5号)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 食用农产品

《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)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(三) 炒货食品及坚果制品

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB19300-2014)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中真菌

毒素限量》(GB 2761-2017)等标准及产品明示标准和指标的要求。

二、检验项目的说明

(一) 酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味,超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》(GB19300-2014)中规定,坚果与籽类食品(脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品除外)的酸价最大限量值为 3mg/g。造成酸价不合格的可能原因有企业原料采购上把关不严或生产工艺不达标,还有可能是产品储存运输条件不当,特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

(二) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂,可以防止细菌的生长和繁殖,尤其对霉菌的抑制作用很强,按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,脱氢乙酸及其钠盐在糕点中最大使用量为 0.5g/kg。抽检不合格的原因可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂,也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高,还可能是在添加过程中未准确计量。

(三) 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。