附件2

部分不合格项目的小知识

一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

国家标准《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。该项目不合格可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，未按标准要求添加多种防腐剂所致。

二、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸是一种广谱性的酸性防腐剂，在多类食品中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，果酱（罐头除外）中苯甲酸的最大使用量不得超过1.0g/kg，蜜饯凉果中苯甲酸的最大使用量不得超过0.5g/kg。苯甲酸可被机体快速而有效地代谢和排出，对组织无明显损害。苯甲酸项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

三、非脂乳固体

非脂乳固体是指牛奶中除了脂肪（一般刚从奶牛乳房中挤出的鲜牛奶的脂肪含量为3%左右，根据季节不同略有区别）和水分之外的物质总称。主要组成为蛋白质类（2.7%～2.9%左右）、糖类、酸类、维生素类等。《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）中规定，非脂乳固体应不低于8.1g/100g。该项目不达标的原因可能有：牛奶原料品质较差或生产工艺控制不严，生产过程中标准化和均质两个工艺参数控制不严等。非脂乳固体含量过低会影响乳制品的营养价值。

四、铅

铅等重金属污染物主要是由源头带入，一方面，饲料易受到重金属等元素污染，使得产蛋禽类体内的重金属的蓄积量升高，从而移至禽蛋中，导致禽蛋中重金属含量偏高。另一方面，传统工艺中皮蛋的制作会使用含铅等重金属的加工助剂，可能会带入终产品中。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，蛋制品（皮蛋、皮蛋肠除外）中铅的最大限量值为0.5mg/kg，皮蛋、皮蛋肠中铅的最大限量值为0.2mg/kg。