部分不合格项目的小知识

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酿造酱的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱产品的风味。《食品安全国家标准酿造酱》（GB 2718—2014）中规定，酿造酱的氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g，《甜面酱》（B/T 10296—2009）中规定，甜面酱的氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g，且氨基酸态氮含量不得低于产品明示标准及质量要求。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题。

二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱及酱制品苯甲酸及其钠盐的最大检出限量为1.0g/kg。《绿色食品食品添加剂使用准则》（NY/T 392—2013）中规定，绿色食品中禁用食品添加剂苯甲酸及其钠盐。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

三、菌落总数

菌落总数主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对检验样品做出适当的卫生学评价。《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，菌落总数应不超过1000 CFU/g。食品中菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。