**不合格报告说明**

检验报告书编号：LC-ZFFS210002-SC0130

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 黄曲霉毒素B1 | 真菌毒素 | 40.6μg/kg | 20μg/kg | 花生，豆类这些原料是很容易产生黄曲霉毒素的，由于储存条件不当或者原料放置太久，原料中花生已经产生了黄曲霉毒素B1，导致最终产品被污染。 | 黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。黄曲霉毒素B1对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。 | / |

注：不合格报告说明只供监管部门内部参考，不对外公开。

编制： 批准：

编制日期： 批准日期：

**不合格报告说明**

检验报告书编号：LC-ZFFS210002-NCP0037

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 呋喃西林代谢物 | 兽药残留 | 0.95μg/kg | 不得检出 | 养殖户喂养了已经禁止使用的呋喃西林药品 | 呋喃西林代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链传递给人类，长期摄入会引起各种疾病，对人体有致癌、致畸胎等副作用 | / |

注：不合格报告说明只供监管部门内部参考，不对外公开。

编制： 批准：

编制日期： 批准日期：

**不合格报告说明**

检验报告书编号：SHW20211044

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 苯甲酸及其钠盐 | 食品添加剂 | 0.0267g/kg | 不得使用 | 检出的原因可能是商家在生产过程中违规使用。 | 对皮肤有轻度刺激性。蒸汽对上呼吸道、眼和皮肤产生刺激。 |  |

**不合格报告说明**

检验报告书编号：SP20210263

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 过氧化值 | 质量指标 | 0.33g/100g | ≤0.25 g/100g | 产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；未采取有效的抗氧化措施，使得油脂氧化。 | 过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。 | / |

注：

编制： 批准：

编制日期： 批准日期：

**不合格报告说明**

检验报告书编号：SP20210290

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 过氧化值 | 质量指标 | 0.29g/100g | ≤0.25 g/100g | 产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；未采取有效的抗氧化措施，使得油脂氧化。 | 过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。 | / |

注：

编制： 批准：

编制日期： 批准日期：

**不合格报告说明**

检验报告书编号：SP20210292

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 过氧化值 | 质量指标 | 0.42g/100g | ≤0.25 g/100g | 产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；未采取有效的抗氧化措施，使得油脂氧化。 | 过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。 | / |

注：

编制： 批准：

编制日期： 批准日期：

**不合格报告说明**

检验报告书编号：DC21445300596133009

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格  项目 | 不合格项目所属  指标 | 检验  结果 | 标准值  要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) | 品质指标 | 2.20g/kg | ≤1.0g/kg | ①生产原料带入；  ②生产过程违规添加 | 苯甲酸会引起人慢性苯中毒，临床表现为神经衰弱，比如头痛、头晕、记忆力减退、失眠、乏力等；同时病人还会出现白细胞减少，严重的还会造成再生障碍性贫血。 | / |
| 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和(苯甲酸+脱氢乙酸) | 其它指标 | 2.7 | ≤1 | ①原料带入；  ②违规使用；  ③过程控制不严 | 苯甲酸和脱氢乙酸都会对人体造成一定危害。 | / |