**不合格报告说明**

检验报告书编号：SHW20211225

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 菌落总数 | 微生物 | 14000;9600;8900;14000;11000；CFU/g | n=5;c=2;m=104;M=105；CFU/g | 检出的原因可能是商家在生产过程中不注意卫生消毒。 | 破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。 |  |

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：SP20210752

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 生物毒素指标 | 56.9μg/kg | ≤20μg/kg | 黄曲霉毒素普遍存在于霉变的食物中，花生、玉米、稻谷、花生油等粮油食品最容易受黄曲霉毒素B1污染，若生产厂家未能把好原料关，很容易生产出黄曲霉毒素B1含量超标的产品。散装食用油是该问题的多发区，一些散装油或作坊现榨油在生产过程中缺乏严格的原料质量管理、缺乏必要的加工设备和工艺、缺乏适当的保存环境、缺乏后续出厂检测程序，其出现黄曲霉毒素B1含量超标的风险远高于正规企业生产的预包装食用油。 | 人的原发性肝癌也很可能与黄曲霉毒素有关。早在上世纪，世界卫生安排(WHO)的癌症研究机构就将它划定为1类致癌物。 | / |

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：SP20210757

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 0.51g/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：SP20210786

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 0.46g/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：SP20210731

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 0.28g/100g | ≤0.25 g/100g | 可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。 | 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：