**不合格报告说明**

检验报告书编号：FGZ20220828500

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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(以脂肪计) | 质量要求 | 0.40g/100g | ≤0.25 g/100g | 过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，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。月饼中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储运过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。 | 过氧化值不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。 | / |

检验报告书编号：FGZ20220828501

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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(以脂肪计) | 质量要求 | 0.40g/100g | ≤0.25 g/100g | 过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，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。月饼中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储运过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。 | 过氧化值不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。 | / |

检验报告书编号：SC22445300596155181

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 指示性微生物 | 20704.0×1049.1×1047.2×104 | n=5c=2m=104M=105 | ①杀菌不彻底；②包装材料受污染；③生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染；④储存运输不当。 | 菌落总数主要反映了产品的卫生学状况及被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。食用菌群超标的食品，最明显的症状就是腹泻，可能还会引起恶心、呕吐，严重的还会导致肠道外感染，对人体健康带来负面影响。 | / |

检验报告书编号：SP20220763

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 超范围使用食品添加剂 | 0.705g/kg | ≤0.5 g/kg | 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。 | 脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。 | / |