关于部分检验项目的说明

一、蛋白质

蛋白饮料的蛋白质除《GB/T 30885-2014 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》外，其他种类一般由企业标准规定。产品中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照产品配方标准生产。

二、过氧化值

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，但严重时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。饼干中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致原料中的脂肪氧化，使得最终产品油脂氧化。

三、全氮（以氮计）

全氮是酱油的特征性品质指标之一，全氮含量越高，酱油鲜味越浓，反映酱油的质量越好。全氮不合格主要影响产品的品质。《GB/T 18186-2000 酿造酱油》中规定高盐稀态发酵酱油的全氮指标高于低盐固态发酵酱油。酱油全氮（以氮计）含量不符合产品标签明示值要求的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，如未达到要求发酵的时间；也有可能是标签明示值标识过高与实际情况不匹配。

四、铅（以Pb计）

铅是人体唯一不需要的微量元素，它是一种稳定的不可降解的污染物，在环境中可长期积累，过量的铅在人体内慢慢积累会酿成铅中毒，长期食用铅超标的产品，可能影响造血功能，导致免疫力低下，贫血甚至肾功能损害，铅对儿童的影响更甚，儿童对铅的吸收量比成年人要高几倍，当儿童的血铅浓度每100毫升达到60微克时，就会由智力障碍引起行为异常。

蔬菜中检出铅含量超标，主要是蔬菜种植的土壤、水源受到污染所致。

五、标签

标签标识是生产企业对消费者的一种直接的质量承诺，也是消费者了解商品内在质量和选择商品的一个指引。标签虽然不直接影响商品的内在质量，但在一定程度上存在着对消费者的误导，不规范的标签会让消费者造成误解，存在以次充好，扰乱市场秩序的现象。主要不合格原因:可能企业对标签标识的重视程度不够，未准确掌握《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）及《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）要求。