附件1

部分不合格项目的小知识

一、霉菌和酵母

霉菌和酵母是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌和酵母污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。抽检样品“宁红新效减肥茶”执行的标准为《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740—2014）。该标准中规定，霉菌和酵母不得超过50CFU/g或50CFU/mL。霉菌和酵母超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当，导致流通环节抽取的样品被污染。

二、钠

钠是人体必需的营养元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钠元素含量最大值为24.0mg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，钠含量不得低于产品标签明示值的80%。特殊膳食食品中钠元素不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按产品标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

三、总钠

总钠是人体中一种重要的无机元素。《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）中规定，婴幼儿罐装辅助食品中总钠含量最大值为200mg/100g，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养素含量不得低于产品标签明示值的80%。特殊膳食食品中总钠不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按产品标签明示值的要求进行添加等。