附件2：

关于部分检验项目的说明

1.氨基酸态氮：氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酿造酱的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱产品的风味。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）中规定，以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱的氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g。其他酿造酱的氨基酸态氮含量应符合产品明示标准和质量要求。氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题。

2.铅(以Pb计)：铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅(以Pb计)的限量值为0.2mg/kg。姜中铅(以Pb计)检测值超标的原因，可能是在培植过程中受到土壤、水体等污染，或因使用了含铅污染的农药。

3.镉(以Cd计)：镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉(以Cd计)在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为0.05mg/kg。茄子中镉(以Cd计)检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的镉。