附件4

不合格项目的小知识

**1、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中不得检出。产品不合格的主要原因是水源被污染，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷等。

**2、蛋白质**

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。蛋白质含量不符合要求的原因，可能是生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。