

部分不合格项目的小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌超标会破坏食品营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素，危害人体健康。

二、纽甜

纽甜是一种人工合成的甜味剂。长期过量摄入纽甜超标的食品，可能会引发身体不适，影响人体健康。