**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《酱香型白酒》（GB/T 26760-2011）、《清香型白酒》GB/T 10781.2-2006）等标准中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

二、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。黑芝麻中酸价超标的原因，可能产品储藏运输条件不当。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标可能由于包装材料受污染，或在受人员环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

四、铝的残留量

在油条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以增加油条的口感。硫酸铝钾的添加会造成油条中铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中要求油条中铝的残留量不得超过100mg/kg。

五、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。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，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

六、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

    防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。食品中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。