附件2

部分不合格项目的小知识

1. N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺主要由二甲胺与亚硝酸盐在酸性条件下反应而生成。N-二甲基亚硝胺检出超过国家限量标准的原因包括但不限于以下几种情况：（1）食品生产商违规使用不合格原料，如腐败、变质的原料或受污染的原料；（2）食品生产加工过程使用粗盐等调料或添加剂不合格；（3）生产车间环境控制不符合GMP标准规定，致使微生物超标等。

N-二甲基亚硝胺经消化道、呼吸道吸收迅速，经皮肤吸收缓慢。长期食用N-二甲基亚硝胺的食品，对人体肝脏健康有一定影响。

1. 酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，通常是以20℃时的体积比表示。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，酒精度不达标会影响产品的品质。