附件2

部分不合格项目的小知识

1. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，在酿造酱油、配制酱油中禁止使用脱氢乙酸及其钠盐。其不合格原因可能是生产企业为了延长产品存放期，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂而使其超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。

1. 总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。按照国家标准《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）规定，食醋中的总酸应≥3.50g/100mL。其不合格的原因可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

1. 氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。按照国内行业标准《配制酱油》（SB/T 10336-2012）要求，酿造酱油、配制酱油中氨基酸态氮（以氮计）应≥0.40g/100mL。该指标不达标原因可能是：一、企业违规标注明示值；二、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；三、酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级等（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）；四、个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。按照国家标准《食醋卫生标准》（GB2719-2003）规定，菌落总数的限量值≤10000cfu/mL。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。