附件2

**关于部分检验项目的说明**

**一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐广泛用于食品防腐，对霉菌具有较强的抑制作用。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部分器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因：一是生产企业为防止食品腐败变质，延长食品保质期，超限量使用了脱氢乙酸及其钠盐；二是生产企业在使用脱氢乙酸及其钠盐时未能准确计量。

**二、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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低。

**三、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760—2007）及《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。同时，产品明示执行标准《浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2006）中规定，浓香型白酒中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。甜蜜素超标的原因可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，达到以次充好、以假乱真的目的，谋求不当利益。

**四、菌落总数**

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。造成不合格的原因可能是生产企业加工过程不规范带来污染,或者在运输中保存条件的不适当而导致超过食品安全国家标准要求。