附件1

不合格项目的说明

一、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在，月饼霉菌超标可能是由于原料受到污染，或是在生产、存储、运输、销售过程中，卫生条件控制不当而导致产品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，反映了酒中乙醇（酒精）的含量，是酒类产品重要的理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是销售企业为了降低成本，故意标高杨梅酒酒精度，以提高销售价格，欺骗消费者；也可能是自行泡制杨梅酒，未通过设备检测酒精度，造成错标或者乱标。