附件1

部分不合格项目小知识

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。按照该产品标签明示值中规定，食醋中总酸≧5.0g/100mL。总酸未达标的原因，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。