附件3

关于部分检验项目的说明

一、蛋白质

蛋白质属于质量指标。产品明示标准规定蛋白质在腐竹、油皮及其再制品中最低限量值为38g/100g。造成蛋白质含量不达标的原因可能是企业在生产过程中，采用的加工工艺影响其终产品蛋白质含量不均匀；或者为节约成本没有严格按照配方投料，降低了含蛋白质原料的比例。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，生食动物性水产品中大肠菌群标准值为n=5,c=2,m=10,M=102CFU/g。造成大肠菌群超标的原因可能是由于产品在生产过程中受到人员、工器具等生产设备、环境的污染而导致。

三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在其他谷物粉类制成品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。不合格原因可能是企业为防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌渍食用菌中不得使用苯甲酸。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

五、亚硝酸盐(以NO2-计)

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为0.005mg/L（以NO2-计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

六、酒精度

酒精度又称酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒的一个理化指标，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0%vol。造成不合格的原因，可能是部分生产企业质量控制不当，包装不严密造成酒精挥发，或者企业检验能力不足造成检验结果偏差。

七、氨基酸态氮

氨基酸态氮是特征性品质指标之一。黄酒中氨基酸态氮含量越高口感越好。《黄酒》（GB/T13662-2018）中规定，氨基酸态氮在黄酒中最小限量值为0.16g/L。氨基酸态氮不合格，主要影响的是产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺控制不到位造成的。

八、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，在黄酒中不得使用。超标的原因可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补生产过程中卫生条件不佳而违规添加。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期大量服用，会给人体健康造成损害。

九、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品添加剂中常用的人工合成甜味剂，长期过度食用会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，黄酒生产过程中不得使用糖精钠（以糖精计）。不合格原因可能是生产企业为增加产品甜味，违规超范围使用。

十、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，是一种常用甜味剂。其甜度是蔗糖的30—80倍。可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，黄酒生产过程中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是个别生产企业为增加产品甜度，违规超范围使用。