附件2

部分不合格项目小知识

一、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。根据《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中总酸最小限量值为3.50g/100mL。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严，包装不严，偷工减料或制假等。

二、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）和6-苄基腺嘌呤

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用；6-苄基腺嘌呤属广谱性植物生长调节剂，可促进植物细胞生长，主要用于无根豆芽的生长调节剂。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠和6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。