附件1

部分不合格项目小知识

1. 总酸（以乙酸计）

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。《酿造食醋》（GB/T18187-2000）中规定，固态发酵的酿造食醋总酸最小限量值为3.5g/100ml。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行。

1. 不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. 亚硝酸盐（以NO2-）

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》（GB 2762-2017）中规定，饮用纯净水中亚硝酸盐的最大限量值为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。

1. 还原糖分

还原糖分指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。《绵白糖》（GB/T 1445-2018），绵白糖的还原糖分指标应在1.5g/100g- 2.5g/100g。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

1. 果糖和葡萄糖

蜂蜜的主要成分为糖类和水分。蜂蜜中的糖分以单糖为主，即葡萄糖和果糖，由于蜂蜜品种及产地的不同，其中葡萄糖与果糖的含量比例也不尽相同。根据《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，每100g蜂蜜中葡萄糖和果糖含量之和应不低于60g。生产企业向原蜜中添加糖浆及其他添加剂以提高蜂蜜产量、降低生产成本，是导致蜂蜜中葡萄糖和果糖含量偏低的主要原因。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋、其他禽蛋中不得检出）。鸡蛋和其他禽蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在产蛋鸡养殖过程中违规使用相关兽药。