附件27

部分不合格项目小知识

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，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。《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2021）中规定，应以“%vol”为单位标示酒精度，其含量应符合标签明示要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；也可能是个别生产经营企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产经营企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

1. 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，橘中苯醚甲环唑的最大残留限量值为0.2mg/kg。苯醚甲环唑不合格原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 铝的残留量（干样品,以 Al 计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条、油炸面制品和焙烤食品中铝的最大残留限量值分别为200mg/kg、100mg/kg和100mg/kg。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别经营者为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，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41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡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。