附件1

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。酒精度是露酒的一个理化指标。产品明示执行标准《露酒》（GB/T 27588-2011）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。露酒中酒精度不达标会影响露酒的品质，原因主要包括生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，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。

1. **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。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）和《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）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或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

1. **酸值**

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响。消费者需避免食用可以明显辨别出其有哈喇等异味的油脂。《红花籽油》（GB/T 22465-2000）中规定，二级压榨成品红花籽油的酸值（KOH）限值为≤1.0mg/g。造成酸值不合格的主要原因是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. **苋菜红**

苋菜红是常见的合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的苋菜红项目不合格原因可能是生产厂家未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围、超限量使用。

1. **灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，豇豆中灭蝇胺残留限量值不得超过0.5 mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农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。