附件1

部分不合格项目小知识

1. 葡萄糖和果糖

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. 可溶性无盐固形物

可溶性无盐固形物是指食醋中内容物含量，直接反映酿造食醋的品质。《酿造食醋》（GB18187-2000）中规定，固态发酵食醋中可溶性无盐固形物含量不得低于1.00g/100ml。食醋中可溶性无盐固形物不合格的原因可能是原料中蛋白质含量不足、发酵工艺控制不当所致。

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. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水清洗，最终残留在餐（饮）具中。