附件2

部分不合格项目的小知识

一、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，通常是以20℃时的体积比表示。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，酒精度不达标会影响产品的品质。

二、菌落总数

菌落总数是国内外通用的食品污染常用指示菌，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明了食品受生物性污染的程度，食品受污染越严重，菌落总数越多。

三、氨基酸态氮

氨基酸态氮亦称氨基氮，是酱油中的重要组成成分，是酱油鲜味的主要来源，是由制造酱油原料中的蛋白质水解产生的，是区分酿造酱油与勾兑酱油，展示酱油质量的重要指标。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题，主要影响的是酱油产品的风味。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。对于冷冻饮品打开包装后要尽快吃完，如果没有吃完，贮存于冰箱中也不要时间太长，避免细菌感染。

五、铵盐

铵盐超标与氨基酸态氮紧密相关，氨基酸态氮是衡量酱油品质好劣及鲜味的重要指标，加入铵盐可以提高氨基酸态氮的含量。食用超量添加铵盐的食品可能会对人体健康产生一定影响。

六、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力较强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量时能抑制细菌。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定在酱及酱制品中不得使用脱氢乙酸。食用超量添加脱氢乙酸的食品可能会对人体健康造成一定影响。