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、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮（TVB-N）指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，营养价值将大受影响。

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、三氯蔗糖

三氯蔗糖俗称蔗糖素，是一种人工甜味剂。三氯蔗糖的甜度是蔗糖的600倍，甜度是由蔗糖加工而来，但它并不是蔗糖。三氯蔗糖不会被人体当作碳水化合物，被人体吸收的几率极低。但如果长期过量摄入，会增加健康风险。

六、替米考星

替米考星(Timicosin)是20世纪80年代开发的半合成大环内酯类畜禽专用抗生素。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定替米考星在鸡肝中最高残留限量为1000μg/kg。长期食用替米考星残留量超标的动物食品可能会增加健康风险。

七、氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，按质量标准、产品使用说明书规定，用于敏感细菌所致的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。长期食用氟苯尼考残留超标的肉类，对人体健康有一定风险。