附件3

不合格检验项目说明

一、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。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。

本次监督抽检发现有2批次酒类样品存在酒精度不合格的情况，原因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；也有可能是生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

二、三氯蔗糖

三氯蔗糖，俗称蔗糖素，是一种高倍甜味剂，是唯一以蔗糖为原料的功能性的甜味剂，甜度为蔗糖的600倍。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，白酒中不得使用三氯蔗糖。

本次监督抽检发现1批次酒类样品存在超范围使用三氯蔗糖的情况；其不合格原因可能是企业为改善产品口感而超范围使用三氯蔗糖。