附件2

不合格项目小知识

一、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。根据《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中总酸最小限量值为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，包装不严，偷工减料或制假等。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程中两个部分。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。

四、果糖和葡萄糖

蜂蜜的主要成分为糖类和水分。蜂蜜中的糖分以单糖为主，即果糖和葡萄糖，由于蜂蜜品种及产地的不同，其中果糖和葡萄糖的含量比例也不尽相同。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，每100g蜂蜜中果糖和葡萄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。