附件24

关于部分抽检项目的说明

1. 总酸(以乙酸计）

总酸是指100mL食醋中含酸（以乙酸计）的质量，总酸是衡量食醋质量优劣的重要指标。一般来说，醋的总酸是根据其酿造时间变化的，酿造时间越长酸度就越大。总酸不合格的主要原因，可能是由于生产经营企业没有严格按照工艺条件生产酿造或者淋醋后过量加水且出厂检验把关不严。

1. 铅(以Pb计)

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食品、饮用自来水等方式把铅带入人体。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适。铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及到食品制作工艺及盛装食品的器皿。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。