附件31

不合格项目的小知识

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，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒、葡萄酒等的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

二、苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用苋菜红。

三、日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中日落黄的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果中检出日落黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

四、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定：蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中胭脂红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用胭脂红。

五、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的水果中最大使用量为0.5g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。