附件29

不合格项目的小知识

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个理化指标，产品明示执行标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒精度不达标会影响酒的品质，主要原因有：生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格；或是为企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

1. 酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，黑芝麻中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，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。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。食品中菌落总数超标，会破坏食品营养成分，加速食品腐败变质。

1. 氨基酸态氮

氨基酸态氮是蚝油的一个理化指标，该指标不合格主要影响产品的品质。《蚝油》（GB/T 21999-2008）中规定蚝油中氨基酸态氮含量不得低于0.3g/100g。蚝油中氨基酸态氮含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。