附件2

部分不合格项目的小知识

一、酒精度

酒精度是白酒的主要理化指标，能综合反映企业的生产水平，若酒精度含量不达标将直接影响白酒的品质和香型。

二、大肠菌群

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群超标，被致病菌污染的可能性较大，可能会引起腹泻、肠胃感染。食品中大肠菌群超标可能是产品原料、包材、生产人员、设备、环境受到污染或灭菌不彻底等原因导致。

三、酸价（以脂肪计）

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。