附件2

**关于部分检验项目的说明**

**一、酒精度**

 酒精度是酒类的一个重要质量指标，能较大程度地影响口感和酒类的品质。造成酒精度不合格的原因主要是一些酒类企业本身的生产工艺把控不到位，无法有效控制酒精度指标；有的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，达不到标准要求。

 **二、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的[添加剂](http://baike.baidu.com/view/283343.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)，其[甜度](http://baike.baidu.com/view/1016876.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)是[蔗糖](http://baike.baidu.com/view/84040.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)的30～40倍。一些国家已全面禁止在食品中使用甜蜜素。[消费者](http://baike.baidu.com/view/99548.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的[肝脏](http://baike.baidu.com/view/38463.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。长期过量食用甜蜜素还可能有致[癌](http://baike.baidu.com/view/19030.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)、致畸、损害肾功能等副作用。

 **三、过氧化值**

 过氧化值（以脂肪计）主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质氧化，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致其油脂酸败氧化。因此，提示广大消费者需避免食用能明显辨别出有哈喇等异味的食品。

 **四、溴酸盐**

 溴酸盐是矿泉水以及[山泉水](https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%B1%E6%B3%89%E6%B0%B4/3393040%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)等多种天然水源在经过[臭氧消毒](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%AD%E6%B0%A7%E6%B6%88%E6%AF%92/8899711%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)后所生成的[副产物](https://baike.baidu.com/item/%E5%89%AF%E4%BA%A7%E7%89%A9/5593882%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)。我国现行的饮用矿泉水强制性国家标准《[饮用天然矿泉水](https://baike.baidu.com/item/%E9%A5%AE%E7%94%A8%E5%A4%A9%E7%84%B6%E7%9F%BF%E6%B3%89%E6%B0%B4/6446789%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)》规定溴酸盐限值为0.01mg/L，与世界卫生组织的标准一致。 据有关专家介绍，正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有[溴化物](https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E5%8C%96%E7%89%A9%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)。当用[臭氧](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%AD%E6%B0%A7%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)对水消毒时，溴化物与臭氧反应，氧化后会生成溴酸盐。[国际癌症研究中心](https://baike.baidu.com/item/%E5%9B%BD%E9%99%85%E7%99%8C%E7%97%87%E7%A0%94%E7%A9%B6%E4%B8%AD%E5%BF%83/6036121%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)（[IARC](https://baike.baidu.com/item/IARC/7286830%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)）认为，[溴酸钾](https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E9%92%BE%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E6%BA%B4%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)对实验动物有致癌作用，但溴酸盐对人的致癌作用还不能肯定。 因此，国际上一般把溴酸盐列为2B级潜在致癌物。

  **五、亚硝酸盐(以NO₂⁻计)**

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮类化合物，具有潜在致癌风险，过量摄入会危害人们特别是婴幼儿的身体健康。饮用水中亚硝酸盐不合格的原因可能是水源受亚硝酸盐污染造成，长期饮用亚硝酸盐超标的水会给消费者健康造成危害。

 **六、二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定坚果与籽类食品不得使用,二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。