附件2

部分不合格项目的小知识

1. 氨基酸态氮

酱油是调味品，氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是产品的风味。

氨基酸态氮不达标的主要原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，也有可能是产品配方缺陷的问题，还有可能存在企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

1. 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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是酒类的一个理化指标，表示酒中含乙醇的体积百分比。酒精度不达标会影响酒的品质，原因主要包括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，或是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低。

1. 菌落总数

菌落总数定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。造成不合格的原因可能是生产企业加工过程不规范，带来污染。或者在运输中保存条件的不适当导致超过国家标准要求限量。

1. 霉菌

霉菌是用来判定食品加工过程中被污染的程度及卫生质量的指标，霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。

1. 酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。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，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。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，可能导致肠胃不适症状。