附件2

部分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毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

酒精度不合格可能是个别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；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。

　 脱氢乙酸超范围使用的原因可能是个别生产企业不了解食品添加剂相关标准的规定，添加剂使用管理及工艺控制不严，或者企业为了增加产品保质期、弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

1. 糖精钠(以糖精计)

部分食品存在超范围使用糖精钠造成不合格的原因可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂或者企业在生产过程中对原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。