附件2

部分不合格项目的小知识

1. 全氮(以氮计）

全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。全氮含量的高低，直接反应酿造酱油的品质好坏。依据《食酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中规定，三级低盐固态发酵酱油中全氮的含量应不低于0.80 g/100mL。全氮的高低将会直接影响着酱油的风味和营养成分。酱油全氮不合格的原因，可能是个别企业发酵工艺控制不到位，或者是稀释过程中加入了过量的水。

1. 不挥发酸(以乳酸计)

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主,可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不会发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. 总酸(以乙酸计)

总酸是食醋的品质指标，是反映产品特色的重要特征性指标之一。食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。依据《配制食醋》（SB/T 10337-2012）中规定配制食醋总酸（以乙酸计）应≥2.50g/100 mL。总酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的品质和风味。总酸含量未达标的原因可能是：生产过程工艺控制不严或未按标准执行。