

## 附件 1

# 风险解析

## 一、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,即体积(容量)的百分数。酒精度是酒类的一个重要理化指标,含量不达标主要影响产品的品质。酒精度含量应符合标签明示要求,其实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。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高低,也有可能是生产者检验器具未准确计量,检验结果出现偏差的情况。

## 二、二氧化碳气容量

二氧化碳气容量是评价碳酸饮料质量的重要理化指标,其高低影响产品风味,充足的二氧化碳气容量能使碳酸饮料具有爽口感。碳酸饮料中的二氧化碳需要达到一定的含量,才能使碳酸饮料保持一定的酸度,还具有一定的杀菌和抑菌功能,人饮用后可以通过蒸发带走热量起到降温作用。

二氧化碳气容量不合格会影响碳酸饮料口感。碳酸饮料一旦开封后,二氧化碳会溢出。碳酸饮料不能冷冻,经冷冻后碳酸饮料中的二氧化碳在水中的溶解度降低,会导致大量气体从水中析出,造成容器的压力过大,密闭容器将变形,甚至可能导致爆炸

并发生危险。

不合格的原因可能是生产工艺过程中设备性能出问题。

按照《中华人民共和国国家标准 碳酸饮料》（GB/T 10792-2008）中规定，碳酸饮料中二氧化碳气容量（20℃）应 $\geq$ 1.5 倍。