附件16

关于部分抽检项目的说明

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。酒精度是酒类的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

二、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料、糖果、腌渍的蔬菜等食品，基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果罐头不得使用柠檬黄。造成水果罐头中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业为改善产品外观，超范围使用。

三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

在食品生产中，山梨酸及其钾盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。由于技术水平所限现实中厂家为了尽量延长产品保质期，经常添加过量的防腐剂，造成产品的第二次污染。过量食用山梨酸及其钾盐有可能造成人体肝脏损伤。

四、过氧化值

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，其他熟制坚果与籽类食品的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.50g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

五、铬

铬（以Cr计）广泛存在于自然环境中，是人体必需的微量元素，同时也是一种毒性很大的重金属，摄入过多会对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，铬（以Cr计）在肉及肉制品中的最大限量值为1.0mg/kg。香芋肉丸中铬检测值超标的原因，可能是企业在生产时未对原辅料进行严格验收，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铬迁移带入。

六、蔗糖分

蔗糖分（sucrose content）是糖品中含蔗糖的重量百分数，是衡量食糖质量高低的重要指标，蔗糖分越高说明糖越纯，其他杂质含量越少。由于白砂糖纯度很高，往往百分之零点一二就决定糖品的级别。食糖中蔗糖分含量不合格可能是因为储存方式不当或是生产工艺控制不好而引起的。