**附件2**

**部分不合格项目小知识**

一、甜蜜素

甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014中规定，甜蜜素在白酒中为不得使用。白酒中少量添加甜蜜素，会使白酒有回甘的口感，属于以次充好，可以考虑是消费欺诈。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

1. 甲醇  
    甲醇具有较强的毒性，甲醇进入体后，先转化为甲醛，再转化为甲酸，不易排出体外，会引起细胞的变性坏死，导致组织缺氧，发生一系列的病理改变。此外，甲醇是一种强烈的神经和血管性毒物，可直接影响中枢神经系统。甲酸或甲酸盐可引起眼的神经组织损害，甲醇中毒的急性死亡率和致残率较高。  
    酒在生产过程中会产生微量的甲醇；但也有不法分子采用工业乙醇勾兑白酒，此类勾兑酒中的甲醇含量较高，会引起头痛、恶心、失明甚至死亡，严重危害人体健康。根据《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》( GB 2757-2012）中的规定，其中以粮谷类为主要原料的，甲醇的限量指标为≤0.6g/ L （以100%vol酒精度计），其他原料的甲醇限量指标为≤2.0g/ L （以100%vol酒精度计）。