附件4

关于部分检验项目的说明

**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，即体积（容量）的百分数。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。

《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

**2、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）**

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，配制酒中甜蜜素的最大使用量为0.65g/kg。，配制酒中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为调节风味，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

**3、二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蔬菜干制品中的最大使用量为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。