附件4

不合格项目的小知识

**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。酒精度是酒的一个理化指标，产品明示执行标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒的品质，原因或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是用低度酒冒充高度酒。

**2、甜蜜素**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。甜蜜素超标的原因可能是原辅料及生产环节把关不严造成过量添加。

**3、山梨酸及其钾盐**

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。该项目不合格原因可能是原辅料及生产环节把关不严造成过量添加。