

附件3

食品安全抽样检验部分不合格检验 项目小知识

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。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。酒精度不合格的主要原因是企业生产工艺控制不严或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度导致不达标，或是产品包装不严密或运输贮存不当造成酒精挥发损失。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰阴性杆菌，广泛分布在水、土壤、食品以及医院等环境中。对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。

三、茶多酚

茶多酚是茶叶中多酚类物质的总称，为白色不定形粉末，易溶于水，可溶于乙醇、甲醇、丙酮、乙酸乙酯，不溶于氯仿。绿茶中茶多酚含量较高，占其质量的15%~30%，茶多酚的主要成分为：黄烷酮类，花色素类，黄酮醇类和花白

素类和酚酸及缩酚酸类 6 类化合物。其中以黄烷酮类（主要是儿茶素类化合物）最为重要，占茶多酚总量的 60%~80%，其次是黄酮类，其他酚类物质含量比较少。

四、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂氧化。

五、甲醇

甲醇是工业酒精的主要成分之一。酒类发酵过程会产生一定量的甲醇，不同类别酒中的甲醇含量不同。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）规定，粮谷类蒸馏酒或以粮谷类蒸馏酒为酒基的配制酒中甲醇的最大限量为 0.6g/L。酒类中甲醇不合格，可能是企业在生产加工过程中违规使用工业酒精，也可能是企业对生产原料控制不严或对生产工艺把控不当所致。甲醇具有一定的毒性，过量摄入甲醇容易引起中毒，甲醇在体内转变的代谢物有甲醛、甲酸等，可引起视力减退、视神经萎缩等症状。