附件3

关于部分检验项目的说明

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。酿造酱油应在标签上标明氨基酸态氮含量，且氨基酸态氮含量不得低于标签明示值。氨基酸态氮含量不达标，可能是企业明示值标注混乱；也有可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题；还可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）。

二、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂。其甜度是蔗糖的30—80倍。可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，其他发酵酒生产过程中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是个别生产企业为增加产品甜度，违规超范围使用。

三、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品添加剂中常用的人工合成甜味剂，长期过度食用会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，其他发酵酒生产过程中不得使用糖精钠（以糖精计）。不合格原因可能是生产企业为增加产品甜味，违规超范围使用。

四、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱腌菜中苯甲酸及其钠盐最大限量值为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用。

五、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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，坚果制品中不得使用二氧化硫。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

六、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂》（GB 2760-2014）中规定，糕点中不得使用胭脂红。不合格可能的原因主要是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低违规使用。

七、总酸(以柠檬酸计)

总酸（以柠檬酸计）一种重要的有机酸，又名枸橼酸，无色晶体，无臭，能够溶于水，无色酸味。是一种应用广泛的调味剂，各种食用的饮料中，都会添加柠檬酸作为调味剂。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，食醋中的总酸（以柠檬酸计）应不少于3.5g/100mL。其不合格主要原因可能是由于生产经营企业生产工艺控制不当，造成产品总酸不符合要求。

八、不挥发酸(以乳酸计)

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主,可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不会发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。