附件3

关于部分检验项目的说明

一、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，不合格的原因可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定铜绿假单胞菌标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/250mL。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

三、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家为改善口感从而违规过量使用。

四、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，食醋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。

五、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，在水果干制品中不得使用。超标的原因可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补生产过程中卫生条件不佳而违规添加。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期大量服用，会给人体健康造成损害。