附件10

不合格项目说明

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。酒精度是酒类的一个理化指标，含量不达标会影响酒的品质。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）中规定该产品酒精度应为(41-68)%vol，且酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，酒精度高于或低于此范围即为酒精度不达标。本抽样产品酒精度明示值为45%vol，检测结果为40.2 %vol。酒精度不合格的原因可能是生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差；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；也有可能是为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质，从而延长保质期。按照标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1，本次检测实测值为1.7。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标，反映出企业可能忽视了混合使用防腐剂时对其使用量的控制。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是天然存在的人类致癌物，1993年被世界卫生组织的癌症研究机构划定为1类致癌物。黄曲霉毒素B1对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。易受黄曲霉毒素B1污染的食物主要有花生、玉米、稻谷、小麦、花生油等，特别是花生、核桃等坚果与籽类食品。我国对黄曲霉毒素B1有严格的限量标准，国家标准《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg，本次1批次花生制品黄曲霉毒素B1实测值为183μg/kg，存在较高的食品安全风险。花生制品中黄曲霉毒素B1超标的主要原因，可能是花生原料在采收和储运过程中高温潮湿，导致霉变，企业采购时未对原料进行严格的质量控制。