附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）酒精度**

根据《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB2757-2012）以及《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）中的规定，应以―%vol‖为单位标示酒精度，其含量应符合标签明示要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

（二）**黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素（aflatoxin, AF）是黄曲霉（Aspegillus flavus）和寄生曲霉（A.parasotocus）等霉菌产生的次生代谢产物。目前，黄曲霉毒素在一系列初级农产品和加工产品中均有报道检出，如花生、玉米、棉籽、坚果、食用油、乳制品等，其中以花生、玉米等食品污染最严重。在我国造成食品中黄曲霉毒素不合格的主要原因有：原料或乳牛饲料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。使用应遵循《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中的规定。

**（三）菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g；菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. **酸价（KOH）**

指中和 1g 油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。

1. **过氧化值（以脂肪计）**

指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g（或1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。POV是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当POV上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。POV并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，POV 反而会降至较低水平。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般情况下，当POV超过0.25g/100g，即表示酸败。