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）**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。