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；根据产品明示标准和质量要求，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、二氧化硫残留量**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫最大残留量为0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标可能是蔬菜干制品的加工过程中，超范围或超限量使用二氧化硫类添加剂。其他调味品中不得使用二氧化硫。