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）苯甲酸**

苯甲酸（benzoic acid）又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。造成食品中苯甲酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

1. **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。

**（四）苋菜红**

苋菜红（amaranth）又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品造成食品中苋菜红不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

**（五）相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

本要求最常见于相同色泽着色剂混合使用。在 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。