附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）玉米赤霉烯酮**

玉米赤霉烯酮是玉米赤霉菌的代谢产物。玉米赤霉烯酮主要污染玉米、小麦、大米、大麦、小米和燕麦等谷物玉米赤霉烯酮具有雌激素样作用，能造成动物急慢性中毒，引起动物繁殖机能异常甚至死亡。人体摄入过量玉米赤霉烯酮会对健康造成一定的危害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定玉米、玉米面（渣、片）中赤霉烯酮的含量不得大于60μg/kg。造成玉米赤霉烯酮含量超标的原因有：一是原料带入，如玉米等高等植物本身含有，在开花时玉米赤霉烯酮达到峰值；二是储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易被霉菌感染。

**（二）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定：不得在淀粉及淀粉制品中使用山梨酸及其钾盐。山梨酸项目不合格可能是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使用，或者未准确计量。长期食用山梨酸及其钾盐超标严重的食品，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

**（三）铅**

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（其中干制品需按脱水率进行折算），香辛料类中铅的最大限量值为3.0mg/kg。食品中铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

**（四）酒精度**

酒精度又叫酒度，是酒的一个理化指标，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。本次检出不合格产品是按照产品明示及企业标准《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）进行判定,规定酒精度的指标为41.0%vol～43.0%vol,酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒的品质，原因主要包括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，或是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。