附件4

关于部分检验项目的说明

不挥发酸(以乳酸计)

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主,可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不低于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。