附件3

关于部分检验项目的说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在其他炒货食品及坚果制品中不得使用。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。菌落总数超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使其失去食用价值。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）规定生食性动物水产品菌落总数标准值为n=5,c=2,m=10000，M=100000CFU/g。造成菌落总数超标的原因，可能是生产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。

三、酒精度

酒精度又称酒度，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。酒精度是酒的一个理化指标，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0%vol。造成不合格的原因，可能是部分生产企业质量控制不当，包装不严密造成酒精挥发；或者企业检验能力不足造成检验结果偏差。