关于部分检验项目的说明

**一、食品标签**

食品标签是指食品包装上的所有文字、图形、符号及一切说明物，也就是说包装上的任何标示均属于食品标签的范畴。标签标识不符合要求，发生的原因一是企业未掌握GB 7718-2011《食品安全国家标准 [预包装食品标签通则](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/28222.html)》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》条款要求；二是配方、配料管理不规范；三是企业为销售利益在标签标识上采取虚假宣传;四是企业对包装标签不重视，更换了标准也不对标签纸进行更新,以至不能符合相关标准最新的要求。企业应深度研究标签通则条款要求，科学管理配方，准确配料，标签标识的设计要客观地反映产品真实属性，杜绝虚假宣传。

**二、营养标签-钠**

营养标签是指食品标签上向消费者提供食品营养成分信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。根据《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)，营养标签应标在向消费者提供的最小销售单元的包装上，其标示的任何营养信息不得虚假。所有预包装食品营养标签必须标示蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠4种核心营养素以及能量(简称“4＋1”)的含量值及其占营养素参考值(NRV)的百分比。只有生鲜食品、现制现售食品、饮料酒类、包装饮用水等才可豁免强制标示营养标签。

钠（sodium，Na）是人体必需的常量元素之一，是保证机体水份平衡的重要物质。钠离子是细胞外液中带正电的离子中含量最丰富的，在身体内有助维持渗透压和酸碱平衡，也协助神经、心脏、肌肉及各种生理功能的正常运作，维持血压正常。身体健康者会通过肾脏将多余的钠排出体外。

**三、酒精度**

## 酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标，含量不达标会影响白酒的品质。 酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；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；也可能是个别生产经营企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产经营企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

## 四、甲醇

## 甲醇（methanol）为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。

## 甲醇具有较强的毒性，甲醇进入体后，先转化为甲醛，再转化为甲酸，不易排出体外，会引起细胞的变性坏死，导致组织缺氧，发生一系列的病理改变。此外，甲醇是一种强烈的神经和血管性毒物，可直接影响中枢神经系统。甲酸或甲酸盐可引起眼的神经组织损害，甲醇中毒的急性死亡率和致残率较高。

## 甲醇超标的原因可能是酒在生产过程中会产生微量的甲醇；但也有不法分子采用工业乙醇勾兑白酒，此类勾兑酒中的甲醇含量较高，会引起头痛、恶心、失明甚至死亡，严重危害人体健康。

## 五、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。它是常见植物代谢产物，在食品中存在少量本底，如红枣、蓝莓、奶粉（来自饲料）等。

一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。

人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

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。

## 六、山梨酸

山梨酸（sorbic acid）又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。个别食物中可能含有少量本底，例如枸杞。

山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为0~25mg/kg bw（以山梨酸计）。

造成食品中山梨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，或者未准确计量。

**七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。

本要求最常见于防腐剂混合使用。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，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。

例如乳酸链球菌可应用于08.03 熟肉制品，其最大使用量为0.5g/kg；亚硝酸钠、亚硝酸钾可应用于08.03.05 肉灌肠类，其最大使用量为0.15g/kg，如果这两种防腐剂均用于在肉灌肠类中，其实际使用量分别为k（g/kg）和l（g/kg），则k、l 应符合k/0.5+l/0.15≤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。

**八、菌落总数**

造成不合格的主要原因是生产环境卫生情况堪忧，产品受到来自包装物或环境的污染，导致不合格出现。