关于部分检验项目的说明

一、酒精度

酒精度是指在20℃条件下，每100毫升酒液中含有多少毫升的乙醇。产品明示质量标准及质量要求规定，酒精度含量应符合其标签明示值±1.0度。

酒精度不合格主要原因可能是企业对产品质量控制不严、无法有效控制酒精度的高低；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差或低度酒冒充高度酒的情况；也有可能是以次充好，用饮料来充当低酒精度的饮料酒。

二、过氧化值

过氧化值超标主要原因是油脂被严重氧化的结果。产生这种情况的原因可能有以下几点：1、产品储存时间过长，同时储存条件不密封、阴凉，加速其氧化的程度。2、油脂经过高温使用后，其过氧化值必然会大幅度提高，如果这些油脂被过滤后再出售，则可能会导致食品安全隐患。

三、胭脂红

胭脂红又名食用红色7号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟肉制品中不得使用胭脂红。熟肉制品检出胭脂红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。