附件1

**部分不合格项目的小知识**

一、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，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，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，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。

**二、过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值(以脂肪计)是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生损害，但长期食用过氧化值严重超标食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，腌腊肉制品的过氧化值最大限量值为0.5g/100g。腌腊肉制品中过氧化值检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。