

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）酒精度

酒精度又叫酒度，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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。按标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\text{vol}$ 。酒精度不符合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；又或者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）谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精、鸡精调味料鲜味的重要指标，主要用于食物的增鲜，具有强烈的肉类鲜味。《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）中规定，味精中的谷氨酸钠含量应 $\geq 99.0\%$ 。谷氨酸钠不达标主要影响味精的品质。谷氨酸含量不达标的原因可能是企业生产原料质量未达标，也可能是生产过程控制不严造成的。

（三）蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分，且能提供能量。根据企业明示标准

和质量要求，执着椰汁(植物蛋白饮料)中蛋白质含量应 $\geq 0.5\text{g}/100\text{g}$ 。蛋白质含量不达标的原因可能是原料把关不严，也可能是生产过程配料控制不规范未搅拌均匀，还可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。

(四) 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中规定，克百威在柑橘类水果中的最大残留限量值为 $0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。克百威超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。

(五) 氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中规定，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 $0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。茄子中氧乐果残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。