附件11

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，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定坚果与籽类食品不得使用,二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，反映了酒中乙醇（酒精）的含量，是酒类的品质指标之一。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或检验器具不准确等因素造成。

三、蔗糖分

食糖的品质指标之一，反映了食糖中蔗糖的含量，是食糖质量等级划分的主要依据之一。蔗糖是食糖的主要成分，蔗糖分高低与生产工艺水平密切相关。行业标准《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）中规定合格级单晶体冰糖的蔗糖分要≥99.6%，行业标准《多晶体冰糖》（QB/T 1174—2002）中规定优级黄冰糖的蔗糖分要≥97.5%。

四、还原糖分

食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。行业标准《单晶体冰糖》（QB/T1173—2002）中规定合格级单晶体冰糖的还原糖分要≤0.12%。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等有关。

五、色值

食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。国家标准《白砂糖》（GB317—2006）中规定一级白砂糖的色值要≤150IU。