小知识：

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。《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》（GB/T 10781.2—2022）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是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、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）中规定，即食藻类制品同一批次产品中5个样品的菌落总数检验结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过3×104CFU/g。

三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为1.0g/kg。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg，在番茄中的最大残留限量值为1mg/kg。

五、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌制水产品（仅限海蜇）中铝的残留量（以即食海蜇中Al计）最大限量值为500mg/kg。

六、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。

七、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期食用铅含量超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，铅（以Pb计）在酱腌菜中的最大限量值为0.5mg/kg，在藻类制品（螺旋藻制品除外）中的最大限量值为1.0mg/kg。