不合格项目解读

1.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。酒精度是白酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

2.甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，甜蜜素在白酒中不得使用。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在白酒中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的白酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

3.脱氢乙酸超范围使用。脱氢乙酸是很常用的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。但长期过量摄入这些防腐剂会对肝脏和神经系统等造成危害，也可能带来哮喘、荨麻疹、代谢性酸中毒等不良反应。根据GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求，脱氢乙酸及其盐类在粮食加工品中是不得使用。在食品中超量超范围使用说明生产企业在产品生产过程中未严格把关，也可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，也可能是企业对GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》不熟悉和了解，以致超范围使用。

4.酸价是衡量菜籽油品质的一个标准。酸价超标的原因可能与产品储藏条件不当等有关，特别是贮存温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。

5.吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB 2763中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

6.噻虫嗪属于具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。食用一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。