附件 3

部分不合格项目解读

一、纽甜

纽甜是人工合成高倍甜味剂，属于食品添加剂范畴。白酒中检出纽甜说明产品存在超范围使用食品添加剂的问题，其质量管控达不到食品安全基本要求，该产品可能通过添加甜味剂掩盖酒体风味缺陷，误导消费者对白酒品质的判断。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，纽甜作为食品用甜味剂，允许使用的食品类别不包含蒸馏酒，即白酒中不得检出纽甜。白酒中检出纽甜的原因，可能是企业未按要求严格管控食品添加剂使用，为改善口感、掩盖酒体缺陷违规超范围添加；也可能与原辅料把关不严、生产过程交叉带入等有关。

二、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，是人工合成甜味剂，属于食品添加剂范畴。白酒中检出甜蜜素说明产品存在超范围使用食品添加剂的问题，质量管控未达到食品安全基本要求。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定，甜蜜素允许用于配制酒等部分食品类别，但不包括蒸馏酒，即白酒中不得检出甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品口感、掩盖酒体缺陷违规添加；也可能与勾调过程原辅料使用不当、生产过程交叉带入等有关。

三、霉菌计数

霉菌计数是评价食品卫生状况的重要微生物指标，反映食品在生产、加工、储存等环节受霉菌污染的程度。槐花蜂蜜中霉菌计数超过标准限值，说明产品在生产加工过程中的卫生状况未达到食品安全基本要求。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）规定，蜂蜜中霉菌计数不得超过200CFU/g。蜂蜜中霉菌计数超标的原因，可能是原料蜜受到霉菌污染、生产加工环境和设备卫生控制不严、包装密封不良或储存条件不当导致受潮霉变所致。