

附件 2:

部分不合格项目的说明

一、总酸

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。

二、不挥发酸

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主。不挥发酸不合格主要影响产品的品质。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会对人体健康产生一定影响。