

## 部分不合格检验项目小知识

### 一、大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致，其定义为：需氧及兼性厌氧、在 37℃ 能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胚杆菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌等

### 二、酒精度

酒的度数表示酒中含乙醇的体积百分比，通常是以 20℃ 时的体积比表示的，如 50 度的酒，表示在 100 毫升的酒中，含有乙醇 50 毫升（20℃），酒精度一般是以容量来计算，故在酒精浓度后，会加上“Vol.” 以示与重量计算之区分。

### 三、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种常见的食品添加剂，用于漂白、脱色、抗氧化和防腐。它在食品中的残留量受到严格的监管，以确保食品安全。以下是一些关键点：

食品添加剂中的二氧化硫：二氧化硫及其盐类如亚硫酸盐在食品加工中被用作漂白剂、防腐剂等。例如，在粉丝、八角等食品中，二氧化硫的残留量有明确的标准。粉丝和粉条中二氧化硫

残留量的标准是不超过 0.1g/kg，而某些中药材及饮片中的标准则更为严格，如山药等不得超过 400 毫克/公斤。

**健康影响：**适量的二氧化硫摄入对人体是安全的，但过量摄入可能导致胃肠功能紊乱。因此，各国对食品中二氧化硫的残留量都有严格的规定。

**法规和标准：**国际食品法典委员会（CAC）、欧盟、美国等国家和地区的法规和标准中均允许二氧化硫用于相应食品类别，并制定了每日允许摄入量（ADI）。例如，白砂糖中二氧化硫残留量应  $\leq 15$  mg/kg。

**检测方法：**对于食品中二氧化硫的检测，通常采用高效液相色谱法、气相色谱法等方法进行定量分析。