

附件 1

风险解析

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。酒精度是酒类的一个重要理化指标,含量不达标主要影响产品的品质。酒精度含量应符合标签明示要求,其实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低,无法有效控制酒精度高低,也有可能是生产者检验器具未准确计量,检验结果出现偏差的情况。

二、氟苯尼考

氟苯尼考是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药,用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病。长期食用氟苯尼考残留超标的食物,对人体健康有一定风险。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定,氟苯尼考在产蛋鸡中禁用(鸡蛋中不得检出)。鸡蛋中检出氟苯尼考可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

三、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起,并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质缺乏和过量都对身体有害。《植物

蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》（GB/T 30885-2014）中规定，豆奶饮料中蛋白质含量不得低于 1.0g/100g。豆奶饮料中蛋白质不合格，可能是生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或生产工艺设计不合理导致蛋白质流失、分解。