**附件2：**

**部分不合格项目小知识**

一、甲醇

甲醇是结构最为简单的饱和一元醇，白酒在酿造过程中，由于原料的植物细胞壁及细胞间质的果胶中含有甲醇酯，在曲霉的作用下放出甲氧基，形成甲醇。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）中规定，甲醇（按100%vol酒精度折算）在粮谷类的蒸馏酒及其配制酒中最大限量分别为0.6g/L。甲醇对中枢神经系统有麻醉作用；对视神经和视网膜有特殊选择作用，引起病变；可致代谢性酸中毒。少量的甲醇不会引起人体急性中毒，并且可被人体正常代谢，但短时间内大量饮用甲醇超标的酒，可能会引起人体急性中毒，长期饮用甲醇超标的酒，对人体健康也有一定影响。

二、甜蜜素

甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014中规定，甜蜜素在白酒中为不得使用。白酒中少量添加甜蜜素，会使白酒有回甘的口感，属于以次充好，可以考虑是消费欺诈。