附件4

**不合格项目解读**

一、白酒（散装）不合格项目总酯、固形物解读

生产白酒自然发酵过程中，微生物会产生一定量的有机酸以及一些酯类物质，使小曲发酵白酒产生独特的风味，而勾兑白酒则无这些物质，且劣质发酵白酒产生这些物质很少；另外蒸馏酒的固形物一般很少，当产品存在污染或非法添加时，则很容易引起固形物超标。《小曲固态法白酒》（GB/T 26761-2011）对小曲固态法发酵白酒中的总酯、固形物做了明确的限量规定，总酯≥0.5g/kg、固形物≤0.5g/kg。综上，通过对总酯、固形物三个参数的检验检测可以很好判断小曲固态法白酒的品质及真假。