附件4

关于部分检验项目的说明

**全氮(以氮计)：**

在酿造酱油的品质评价中，全氮（以氮计） 是核心指标之一，它直接反映酱油中蛋白质、氨基酸、肽含量的高低，是影响产品风味的指标。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）中，全氮(以氮计)在酿造酱油中的最小允许限值为0.70 g/100mL。

全氮(以氮计)在酿造酱油中低于最小允许限值的原因，可能是原料投入不足、原料品质不足、酿造工艺缺陷等原因。