

附件4

部分不合格项目解读

一、糕点不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中的过氧化值限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

二、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）解读

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，是被联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）认可的一种安全型食品防霉防腐保鲜剂。在我国，它被广泛用于肉类、蔬菜、调味品、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014），糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg。

糕点中脱氢乙酸及其钠盐超标原因可能是：生产厂家为防止食品腐败变质、提高食品的保质期，超量使用了该添加剂；使用的复配添加剂中脱氢乙酸含量较高；在添加过程中未计量或计量不准确等。

三、白酒不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）中规定，

白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以改善口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染。

四、食用农产品（龙眼）不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不应超过0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标可能是生产企业采用硫磺熏蒸为龙眼保鲜，导致产品中二氧化硫残留。

五、香辛料调味品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。产品中检出二氧化硫超标可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残存。