

## 附件 9

# 关于部分检验项目的说明

### 一、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。

本次监督抽检发现有 4 批次糕点存在酸价超标的情况。造成酸价不合格的主要原因可能是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

### 二、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现有 1 批次蔬菜制品存在二氧化硫超标的情况。二氧化硫不符合标准的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

### 三、铅

铅属于重金属污染物指标，主要可能是环境污染原料带

入。

本次监督抽检发现有 1 批次糖果制品存在铅超标的情况。说明生产企业可能对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。

#### **四、防腐剂**

脱氢乙酸及其钠盐为具有防腐作用的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现有 5 批次糕点存在超限量使用防腐剂（脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和）的情况，原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用所致。

#### **五、甜味剂**

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖为具有增加产品甜味作用的食品添加剂。根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 2 批次糕点和 3 批次糖果制品存在超限量使用甜味剂。原因可能是企业为增加产品甜味而超限量使用甜味剂，或未准确计量甜味剂。