

## 部分不合格项目解读

### 一、糕点不合格项目脱氢乙酸解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为 0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值超标的可能原因，一是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用，二是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，三是在添加过程中未准确计量。

### 二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的

比例之和检测值超标的可能原因，一是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量，二是未掌握该标准中的规定要求。