

部分不合格项目解读

一、月饼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（月饼）中脱氢乙酸及其钠盐最大使用量不超过 0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是生产企业为防止糕点（月饼）腐败变质超限量使用了该防腐剂，也可能是添加过程中使用计量工具不准而造成了添加过量。

二、月饼中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原因可能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。