附件2

部分不合格项目的小知识

一、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂，防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中允许蜜饯凉果中的果脯类（仅限地瓜果脯）使用乙二胺四乙酸二钠（最大使用量为0.25g/kg），其他类别的蜜饯凉果类不得使用。乙二胺四乙酸二钠可对粘膜、上呼吸道、眼睛、皮肤产生刺激作用。长期大量食用乙二胺四乙酸二钠超标食品可能对人体健康产生一定影响。

二、甜蜜素

环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠（甜蜜素）是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009&ss_c=ssc.citiao.link)，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定允许蜜饯凉果中的果脯类甜蜜素最大使用量为1.0 g/kg。长期过量食用甜蜜素超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

三、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质，随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《糕点、面包卫生标准》（GB7099—2003）中规定糕点中的过氧化值（以脂肪计）应小于或等于0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。过氧化值一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

四、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的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。长期过量食用防腐剂超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

五、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定除糕点上彩装和焙烤食品馅料及表面用挂浆外，柠檬黄在糕点中不得使用。糕点中柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。