附件1

部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在罐头中不得使用。罐头中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是生产环节为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

二、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定，罐头中不得使用苯甲酸及其钠盐。罐头中苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

三、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，柠檬黄在绿豆糕中不得添加。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造成。