附件3

不合格检验项目小知识

**脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂，少量的脱氢乙酸及其钠盐不会对人体造成危害，但长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。《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）的最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，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，或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。