附件4

# 关于部分检验项目的说明

**一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

在GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表A.1中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成不合格的原因主要有，生产企业超限超范围使用，或者未准确计量添加剂用量。

**二、食品标签**

食品标签是指食品包装上的所有文字、图形、符号及一切说明物，也就是说包装上的任何标示均属于食品标签的范畴。标签标识不符合要求，发生的原因一是企业未掌握GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》条款要求；二是配方、配料管理不规范；三是企业为销售利益在标签标识上采取虚假宣传。企业应深度研究标签通则条款要求，科学管理配方，准确配料，标签标识的设计要客观地反映产品真实属性，杜绝虚假宣传。

**三、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。《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范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

**四、亚硝酸盐**

亚硝酸盐，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂和护色剂。肉制品中的肌红蛋白可与亚硝酸盐相结合，生成稳定的亚硝基肌红蛋白，使肉制品能够保持独特的风味和色泽。亚硝酸盐可导致高铁血红蛋白血症，摄入高剂量的亚硝酸盐能引起中毒。亚硝酸盐还能够与蛋白质分解产物在酸性条件下发生反应，转化为 N-亚硝胺类化合物，这类化合物具有致癌性。亚硝酸盐的使用应遵循GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及产品明示标准的规定。腌腊肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是个别企业为改善产品的感官性状和增加产品保质期，在生产加工过程中超限量使用，或者使用时未经准确计量。