附件4

关于部分检验项目的说明

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐能迅速被人体组织所吸收，有抑制体内都中氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，月饼中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量应不超过0.5g/kg。不合格原因可能是企业为了防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂，也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。