部分不合格项目的小知识

一、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，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）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在酱腌菜中的最大残留限量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，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。此项目超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

三、氰化物

氰化物是白酒中一项重要的安全指标，《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）规定蒸馏酒氰化物指标（以HCN计）≤8mg/kg（100%酒精度折算）。白酒中氰化物超标可能是生产者直接使用不符合规定的原料加工或生产工艺去除氰化物不彻底造成。

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒的一个理化指标，含量不达标会影响酒的品质。不达标原因可能是生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格。