附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、三氯蔗糖

三氯蔗糖是以蔗糖为原料的功能性甜味剂，甜度可达蔗糖600倍。这种甜味剂具有无能量，甜度高，甜味纯正，高度安全等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定葡萄酒中不得使用三氯蔗糖。葡萄酒中超范围使用三氯蔗糖的原因应该是企业为改善产品口感，违规添加所致。虽然三氯蔗糖在人体内无积蓄，安全性较高，但若长期过量食用三氯蔗糖超标的食品会对人体健康造成一定危害。

二、糖精钠

糖精钠是一类常用的人工合成甜味剂，是最古老的甜味剂，具有增加甜度的作用，味质较差，有明显后苦，不易被人体代谢吸收，大部分以原型由肾脏排出。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中允许添加糖精钠的食品类别中，不含“其他豆制品”。所以根据规定，在“其他豆制品”中，不得使用糖精钠。

糖精钠检出的原因包括但不限于以下几种情况：（1）食品生产商违规添加；（2）食品生产加工过程中，误添加；（3）食品原辅料带入等。

糖精钠作为人工合成甜味剂，在超标的情况下，可能影响食品的味道，有后苦，其使用安全性有争议，有实验表明糖精钠能引起动物肿瘤，长期过量食用会对人体健康造成一定影响。