部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

二、亚硝酸盐

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亚硝酸钠和亚硝酸钾在腌腊肉制品、酱卤肉制品中，最大使用量为0.15g/kg，残留量（以亚硝酸钠计）不超过30mg/kg。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的亚铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。摄入过量亚硝酸盐（一般为误食）可能引起急性中毒，临床上表现为口唇、指甲发钳、皮肤出现紫斑等缺氧症状，同时伴有头晕、恶心等症状。

三、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是食品添加剂，作为一种香味改良剂、增香剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在食用油、油脂及其制品中不得使用。

四、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠（甜蜜素）是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30-40倍。可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒、腌渍的蔬菜及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在复合调味料中最大使用量为0.65 g/kg。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。