附件1

部分不合格检验项目小知识

一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品行业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用限量为1.0g/kg。酱腌菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

二、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点、面包中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。面包中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。

三、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是调味料酒的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，鲜味越浓，氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。《调味料酒》（SB/T 10416—2007）中规定，调味料酒中氨基酸态氮（以氮计）不得低于0.2g/L。企业标准《调料酒》（Q/NNSP 0001S—2019）中规定，调味料酒中氨基酸态氮（以氮计）不得低于0.2g/L。调味料酒氨基酸态氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，使用的原料中氨基酸态氮含量较低。