附件1

**部分不合格项目的小知识**

**一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

苯甲酸是常见的用于食品、饲料、乳胶、牙膏等中的防腐剂。在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，能延长产品保质期。苯甲酸进入机体后，大部分在9-15小时内与甘氨酸化合成马尿酸而从尿中排出，剩余部分与葡萄糖醛酸结合而解毒。但过量摄入苯甲酸类防腐剂易引起流口水、腹泻、腹痛、心跳加快等反应，长期食用可能会导致过敏及累积中毒的现象。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014中规定，糕点苯甲酸为不得使用。糕点中苯甲酸及其钠盐（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违规使用；也可能是在使用过程中不熟悉食品添加剂使用规范。