一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了食品添加剂的允许使用品种、适用范围以及最大使用量或残留量，并规定同一功能的食品添加剂（防腐剂等）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。酱腌菜中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合格的原因，可能是生产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。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成一定损害。

1. 山梨酸及其钾盐

为多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。个别食物中可能含有少量本底。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。联合国粮农组织 (FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为0~25mg/kgbw(以山梨酸计)。

三、铝的残留量

按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。目前联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)尚未给出其日容许摄入量(ADI)的建议值，但是给出了暂定每周耐受摄入量(PTWI)为2mg/kgbw。

四、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中一种常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。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。若长期过量食用苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱卤肉制品中不得使用苯甲酸。造成苯甲酸不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期，或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

五、霉菌

是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。

食品中霉菌数(moldcount)是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数，通常以CFU/g或CFU/mL表示。

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。

六、酸价

是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。

油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

七、二氧化硫残留量

是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为0~0.7mg/kgbw。