附件21

部分不合格项目小知识

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，淀粉及淀粉制品中不得使用山梨酸及其钾盐。其不合格的原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

1. 铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝、粉条中铝的残留量(干样品,以Al计)最大值为200mg/kg。在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。粉丝、粉条中铝残留量超标的原因可能是个别生产企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，也可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。糕点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原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，特别是在微酸性溶液中味道更鲜，除了作为食品添加剂使用，还是鸡精、鸡粉的组成成分。企标《鸡味精调味料》（Q/GXDH0001S—2020）中规定，谷氨酸钠含量不得低于5g/100g。造成谷氨酸钠不合格原因可能是生产经营企业未按标准添加。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，水果干类食品中二氧化硫最大使用量为0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。