

## 附件 3

# 不合格项目解读

### 一、甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。造成面点中甜蜜素不合格的原因可能是经营者为增加产品甜味、改善口感，超范围使用含甜蜜素的甜味剂所致。

### 二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸超标的原因可能是经营者为防止食品腐败变质，违规使用了该添加剂或者其使用的复配添加剂中含有该物质所致。

### 三、二氧化硫残留量

二氧化硫对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。白芷中二氧化硫超标的原因，可能是生产经营者为提高产品色泽使用二氧化硫；也有可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

### 四、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食

品添加剂使用标准》中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在豆制品中不得使用。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是生产者为增加老豆腐保质期，或者弥补老豆腐生产过程卫生条件不佳而超限量使用。