附件1

部分不合格项目的小知识

一、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定除糕点上彩装和焙烤食品馅料及表面用挂浆外，柠檬黄在糕点中不得使用。糕点中柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在糕点中不得使用。食品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，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中卫生条件不佳而超范围使用。

三、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐在糕点中最大使用限量为1.0g/kg。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳超量使用而导致。