不合格检验项目的说明

脱氢乙酸

 脱氢乙酸功能为防腐剂，在月饼生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，为苯甲酸钠的2-10倍，在高剂量时能抑制细菌，是广谱食品防腐剂。

 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准（GB2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在月饼中的使用限量为0.5g/kg。脱氢乙酸及其钠盐毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。

 脱氢乙酸及其钠盐超标的主要原因：一是生产者为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂。二是使用的复配添加剂中该添加剂含量较高。三是在添加过程中未准确计量。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。