附件3

不合格检验项目小知识

脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在发酵面制品中为不得使用。发酵面制品脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用，严格按标准剂量添加对人体无害。脱氢乙（醋）酸钠在体内无残留，在新陈代谢中逐渐降解为乙（醋）酸，因而对人体无害。目前证实，长期接触不会对皮肤造成刺激性的伤害，同时不影响食品口感和风味。