附件1

不合格项目的说明

**一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

苯甲酸常作为防腐剂用于食品生产加工，有防止变质发酸、延长保质期的效果，当食品中少量添加苯甲酸时，对人体毒害较小。经常食用苯甲酸含量超标的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。造成苯甲酸超标的原因：一是企业为了使产品有更好的卖相或延长保质期，超限量使用食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握食品添加剂的使用量；三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制。

**二、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》(GB2760—2014)中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防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。造成该项目不合格的原因，：一是企业为了使产品有更好的卖相或延长保质期，同时使用多种同功能的食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握食品添加剂的使用量；三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制，对同时使用多种防腐剂时，总体比例控制不到位。

**三、酸价**

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志。脂肪在贮存过程中，由于酶的作用、微生物作用或者是热都可能产生游离脂肪酸，而油脂的质量和游离脂肪酸有关。面包的酸价表征的是面包中油脂的稳定性，酸价越高，说明面包发生氧化酸败的可能性越大。故造成面包酸价不合格原因，应该是企业使用了质量不过关的油脂，或者油脂的储存环境不符合要求，导致面包的酸价超标，也有可能是面包的存储不符合要求或时间过长导致。