部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。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。

二、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》中规定，花生中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

三、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是食品添加剂，作为一种香味改良剂、增香剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在食用油、油脂及其制品中不得使用。

四、镉(以Cd计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在辣椒中最大限量值为0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中镉元素的富集。

1. 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保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。《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（以山梨酸计）在肉制品中最大使用量为0.075g/kg。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。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。