附件2

部分不合格项目的小知识

1. 阿斯巴甜

阿斯巴甜属于国际上常用的非碳水化合物类的人造甜味剂，具有甜味高、热量低的特点，被用于酱腌菜中起到调味作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，阿斯巴甜在酱腌菜中最大限量值限值为0.3g/kg。长期食用阿斯巴甜超标的食品，可能会影响人体的糖代谢，对身体健康有一定影响。

1. 4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠为苯氧乙酸类化合物,是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的。农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）中规定豆芽中不得使用4-氯苯氧乙酸钠。由于其对人体有一定积累毒性，国标已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。

1. 酒精度

葡萄酒是通过发酵得来的酒类饮品，其酒精主要是由葡萄中的糖分通过酵母发酵转化而来的，酒精含量是影响葡萄酒稳定性的很重要的一个因素。《山葡萄酒》（GB/T 27586-2011）中规定酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol，否则为不合格。

1. 亚硫酸盐

亚硫酸盐对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫的残留。《豆芽卫生标注》（GB 22556-2008）中规定，亚硫酸盐（以二氧化硫计）≤0.02g/kg。一些不法商贩法律意识淡薄,采用不正当手段向豆芽菜中添加低亚硫酸钠(又名保鲜粉)，亚硫酸钠是亚硫酸盐的一种,其目的是使菜质色泽鲜、嫩白、无褐变,保质期长。长期食用违规生产的豆芽，对健康会产生一定影响。

1. 二氧化硫

原料虾，尤其是海捕虾，普遍采用亚硫酸盐等作为保鲜剂，以防止虾黑变。二氧化硫超标与在捕捞和运输中未严格控制保鲜剂用量有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014中规定，二氧化硫残留量≤0.1g/kg。长期食用二氧化硫残留超标的食品，对健康会产生一定影响。