附件2

部分不合格项目的小知识

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中，是有效的漂白剂、防腐剂、抗氧化剂。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种食品防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用，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。

三、菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数如果超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值，容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

四、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期大量食用苯甲酸及其钠盐超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

五、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。按照标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）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食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标，反映出企业可能忽视了混合使用防腐剂时对其使用量的控制。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

六、酒精度

食用酒精也就是我们平常喝的酒，酒的化学成分是乙醇，酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，酒精度不达标会影响产品的品质。

七、糖精钠

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，但应适量食用，过量食用会给人体造成一定危害，如经常食用甜味剂超标的食品会对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对老人、孕妇、小孩危害更为严重。

八、氨基酸态氮

氨基酸态氮亦称氨基氮，是酱油中的重要组成成分，是酱油鲜味的主要来源，是由制造酱油的原料（大豆和或脱脂大豆、小麦和或麸皮）中的蛋白质水解产生的，是区分酿造酱油与勾兑酱油，展示酱油质量的重要指标。氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。