**附件1**

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）中规定糕点中脱氢乙酸及其钠盐不超过0.5g/kg。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、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成糕点中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。