附件6

不合格项目小知识

1. 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《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）在熟制水产品（可直接食用）最大使用量为1.0g/kg。该批次产品山梨酸及其钾盐的检验结果符合食品安全国家标准规定，但是由于该批次产品包装标签标示为“不加防腐剂”，所以不符合产品包装标签标示要求。熟制水产品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而未按标签标示生产。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。