附件3:

关于部分检验项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，其他谷物粉类制成品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。