附件4

关于部分检验项目的说明

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常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在桑葚不得使用。桑葚中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为减缓产品腐败变质超范围使用，也可能是对原辅料管控不足由其使用的复配添加剂引入。

糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能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。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，桑葚中不得使用糖精钠（以糖精计）。桑葚中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。