附件3

部分不合格检验项目小知识

一、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，其他谷物粉类制成品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。荞麦冷面中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。