附件3

不合格检验项目小知识

一、甜蜜素

“甜蜜素”是一种无营养的甜味剂，其甜度是蔗糖的30-40倍，一旦摄入过量会对人体的肝脏及神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定包子、馒头等自制发酵面制品不得使用甜蜜素。包子、馒头中甜蜜素不合格的原因可能是不法商家为降低成本，增加产品甜味，改善产品口感，超范围使用甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料带入。

二、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是企业未按标签明示值或企业标准的要求组织生产。