**附件3**

**部分不合格项目小知识**

**一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粮食制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大限量为不得使用。粮食制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为减缓产品腐败变质超限量超范围使用，也可能是对原辅料管控不足由其使用的复配添加剂引入。