附件1

**部分不合格项目的小知识**

**一、甜蜜素**

甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂，但是依照《GB2760-2014食品添加剂使用标准》在酒类食品中，除了配制酒允许添加，添加限量是0.65g/kg，在其他的蒸馏酒（白酒），发酵酒（葡萄酒、黄酒、啤酒）中均是不可以使用的。甜蜜素超标主要原因可能是生产商家缺乏相应食品添加剂知识，无法判别是否合法添加；也可能是生产商家为了提高酒的口感，随意滥加等。

**二、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在熟肉制品中不允许使用，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检出的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；也可能是企业不了解添加剂的使用规范。