

附件 1

风险解析

一、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点中酸价(以脂肪计)的最大限量值为 5mg/g。酸价超标的原因,可能是生产企业采购的原料中酸价超标,也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

二、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物,一般以 100g(或 1kg)被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标,主要反映油脂被氧化的程度。当过氧化值上升到一定程度后,油脂开始出现感官性状上的改变。过氧化值并非随着酸败程度的加剧而持续升高,当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时,过氧化值反而会降至较低水平。

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定,坚果与籽类食品中过氧化值的最大限量值为 0.50g/100g;《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)中规定,食用油中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质,或者产品在储存过程中环境条件控制不当,导致产品酸败;也可能是原料中的脂肪已经氧化,储存不当,或未采取有效的抗氧化措施,使得终产品油脂氧

化。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，水果干类中二氧化硫最大残留量为 0.1g/kg；香辛料调味品、米粉制品中不得食用二氧化硫。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫。

四、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，为苯甲酸钠的 2-10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。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 2760-2024）的规定，脱氢乙酸及其钠盐在谷物粉类制成品中不得使用。脱氢乙酸超标的原因可能是生产经营企业为延长产品保质期，或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，山梨酸在谷物粉类制成品中不得使用。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

六、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会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 2760-2024）中规定，苯甲酸在谷物粉类制成品中不得使用。检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者为弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

七、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，甜蜜素在米面制品中不得使用。甜蜜素不合格的主要原因可能是，生产经营企业为增加产品甜味而超范围使用。

八、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的 200 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。

糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，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 2760-2024）中规定，糖精钠在米面制品中不得使用。造成食品中糖精钠不合格原因可能是生产经营企业为增加产品甜味而超范围使用。