附件4

关于部分检验项目的说明

一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

 一般食品中，防腐剂添加量只要不超过限量要求是很安全的。但如果防腐剂超标严重，并且长期食用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

月饼中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是原料带入或是生产工艺过程控制不严。

二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，月饼中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量应不超过0.5g/kg。

月饼中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

三、标签标识

食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明，也是消费者直观了解食品营养组分、特征的有效方式。预包装食品必须标示营养标签内容，有利于宣传普及食品营养知识，促进消费者合理平衡膳食和身体健康。食品中的钠指食品中以各种化合物形式存在的钠的总和。钠（食盐）的摄入较高，是引发慢性病的主要因素之一。《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）中规定，食品营养素含量不得低于标签≤120%标示值。

营养标签中钠标示不合格的原因，可能是原辅料质量控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。