附件5

部分不合格检验项目小知识

一、苯并[a]芘

苯并(a)芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，食用油、油脂及其制品中苯并(a)芘最大限量值为10ug/kg。食用植物油中苯并(a)芘超标的原因，可能是油料收储、琼晒不当，从环境、包装、机械收获运输等过程中引入污染;生产中关键工艺控制不当等。

二、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，达到以次充好、以假乱真的目的，谋求不当利益。

三、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，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。造成白酒中糖精钠超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在白酒中添加糖精钠等甜味剂来调节口感，达到以次充好、以假乱真的目的，谋求不当利益。