

附件 2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值超标，主要反映食物不够新鲜，通常情况下哈喇（酸败）味就会较浓，不宜食用。

二、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是防腐保鲜剂，对酵母、霉菌和许多真菌都具有抑制作用。长期食用山梨酸超标严重的食品会对人体健康产生影响。

三、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是食品生产中常用的添加剂。它是一种甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~40 倍。长期食用甜蜜素超范围、超限量的产品会危害人体健康。