附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

# （一）脱氢乙酸

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粮食加工品不得使用脱氢乙酸。脱氢乙酸急性毒性低，多种动物实验中，脱氢乙酸也没有表现出慢性毒性，在长期超大剂量喂服的情况下，会引起生长紊乱和器官的生理变化，过量服用则可能会引起胆结石。

# （二）食品标签

本次抽检标签标识不符合食品安全国家标准产品为锬酃藏虫草生物科技（深圳）有限公司生产的“藏虫草原浆酒（酃湖原浆系列）”和“藏虫草原浆酒（和谐金浆系列）”，产品标签中的基本要求、配料表、净含量和规格不符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）的要求。商家不得以错误的、引起误解的或欺骗性的食品标签描述或介绍食品，且食品标签的所有内容必须通俗易懂准确科学。

# （三）水分

水分，是薯类和膨化食品的一项质量指标，按照《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，水分不得超过7g/100g。水分超标的主要原因可能是生产工艺控制不到位、包装材料密封性差、储运时的环境条件不符合要求等。水分超标可能引起膨化食品霉变、也可能会导致微生物的滋生，对人体健康产生风险。