不合格项目解读

1、白酒甜蜜素超标：个别企业为降低生产成本，或为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节风味，或者购入了含有甜蜜素的白酒为原料生产加工所致。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。

2、熟制葵花籽中过氧化值不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用劣质原料进行生产，或是企业的生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化，也可能是产品储运条件不当。

3、脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。根据我国国家标准GB2760中规定，焙烤类糕点中脱氢乙酸的量不得超过 ≤0.5g/kg，脱氢乙酸可用于糕点食品之中。

4、国家规定，糖精钠可用于蜜饯凉果、腌渍的蔬菜等产品中，馒头未在其使用范围内。馒头检出糖精钠原因可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。