不合格项目解读

1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在酱腌菜类食品中使用苯甲酸及其钠盐不超过1.0g/kg。酱腌菜类食品中检出苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入超标添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。