

## 附件 1

# 风险解析

### 一、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,琪玛酥中酸价(以脂肪计)的最大限量值为 5mg/g。糕点中酸价超标的原因,可能是生产企业采购的原料中酸价超标,也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

### 二、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物,是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害,但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因,可能是产品在储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败;也可能是原料中的脂肪已经氧化,原料储存不当,未采取有效的抗氧化措施,使得终产品油脂氧化。

### 三、酒精度

酒精度又叫酒度,是指在 20℃时,100 毫升酒中含有乙醇(酒精)的毫升数,即体积(容量)的百分数。酒精度是白酒、葡萄

酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

#### 四、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在糕点中不得使用。糕点中检出苯甲酸及其钠盐的原因，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。

#### 五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2-10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）的规定，脱氢乙酸及其钠盐在水果制品中不得使用。脱氢乙酸超

标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质,超范围使用了该添加剂。