

附件 3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）餐饮食品

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、
《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)
等标准和指标的要求。

（二）糕点

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、
《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB
2760-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限
量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品
中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准和指标的要求。

二、检验项目的说明

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，可以防止细菌的生长和繁殖，尤其对霉菌的抑制作用很强，但毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，脱氢乙酸及其钠盐在月饼中最大使用量为 0.5g/kg。脱氢乙酸超标的原因可能是生产经营者为防止食品腐败变

质超限量使用了该食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，也可能是在添加过程中未计量或计量不准。