

附件 2

关于部分检验项目的说明

(一) 丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)

丙酸(propionic acid)是一种无色或微黄色的油状液体,具有轻微的刺激性气味。丙酸钠(sodium propionate)和丙酸钙(calcium propionate)是白色结晶颗粒或结晶性粉末。丙酸及其盐类,可有效抑制引起食品发粘的菌类(枯草杆菌)、马铃薯杆菌和细菌,它在抑制霉菌生长时对酵母的生长基本无影响。因此,丙酸及其盐类适用于面包、糕点等焙烤食品的防腐。用联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)对其制定了日容许摄入量(ADI)为不受限制,说明该物质作为食品添加剂使用是非常安全的。但考虑到其使用的必要性,即使用一定量就可以达到防腐效果,我国 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中制定了其最大使用量。使造成食品中丙酸及其盐类不合格的主要原因有:生产经营企业为延长产品保质期,或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用,或者未准确计量。

(二) 咖啡因

咖啡因(caffeine)是一种白色或带极微黄绿色且有丝光、味苦,无臭,针状结晶或结晶性粉末或颗粒,有风化性。

该添加剂具有提神、醒脑等刺激中枢神经系统的作用。但长期或大量使用会对人体产生危害,有研究显示孕期摄入过多的咖啡因可能损害婴儿的肝脏发育,增加成年后肝脏疾病的风险。用联合国粮农组织 (FAO) 和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会 (JECFA) 未对其进行安全性评价,暂未给出日容许摄入量 (ADI) 数值。