

## 附件 3

### 关于部分检验项目的说明

#### 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，面包中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。面包中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。