

部分不合格项目解读

一、蛋制品（咸蛋）不合格项目山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在咸蛋中不得使用。咸蛋中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者为弥补产品生产过程中卫生条件不佳而违规使用了该防腐剂。