附件3：

**部分不合格项目小知识**

**一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

辣椒酱中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格，指的是其含量超过《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定的最大使用量（辣椒酱属于 “调味酱” 类别，苯甲酸及其钠盐的最大使用量为 1.0 g/kg）。若同时涉及多种防腐剂混合使用，还需满足 “各自用量占其最大使用量的比例之和≤1” 的要求。辣椒酱中苯甲酸及其钠盐不合格的核心原因是对标准认知不足、生产计量失控、原料污染或混合使用规则忽视。苯甲酸及其钠盐虽能抑制微生物生长，但过量摄入可能对人体健康产生潜在影响（如破坏肠道菌群平衡）。企业需加强对国家标准的学习，规范防腐剂添加流程，确保用量符合规定，同时提升生产卫生条件，从源头减少对防腐剂的依赖。