附件4

不合格项目说明

**苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是很常用的食品防腐剂，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。苯甲酸在常温下难溶于水，在空气（特别是热空气）中微挥发，有吸湿性，大约常温下0.34g/100ml；但溶于热水；也溶于乙醇、氯仿和非挥发性油。在使用中多选用苯甲酸钠；苯甲酸和苯甲酸钠的性状和防腐性能都差不多。苯甲酸钠也是酸性防腐剂，在碱性介质中无杀菌、抑菌作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高,少量苯甲酸对人体无毒害, 可随尿液排出体外,在人体内不会蓄积。若过量食入苯甲酸 超标的食物会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状,长期使用可 能引起肝肾脏的慢性损害。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定的苯甲酸及其钠盐的使用范围不包括豆制品。苯甲酸及其钠盐超范围添加的原因，可能是企业为延长产品保质期，或弥补产品生产过程卫生条件不佳等原因。