附件4

不合格项目说明

（以每次公布涉及的不合格检验项目为准，以下体例仅供参考）

**防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。长期过量食用防腐剂超标的食品，会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。