关于部分检验项目的说明

**1、4-氯苯氧乙酸钠**

4-氯苯氧乙酸钠是一种豆芽的生长调节剂，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质之目的。在豆芽生产中，4-氯苯氧乙酸钠的应用十分广泛，它可以促进豆芽下胚抽粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。但由于其对人体有一定积累毒性，绿豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。2011年国家质量监督检验检疫总局发文明确规定对4-氯苯氧乙酸钠等33种产品的食品添加剂注销生产许可申请。

**2、标签**

食品安全不仅要求食品质量安全，也要求对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书清楚，容易辨识，清晰标明食品名称、生产日期、保质期、生产者名称、地址、联系方式等内容，以保障消费者的知情权、选择权和监督权，有助于消费者了解食品的安全性，防范食品安全风险。本次抽检的产品中有3批次食品在标签标识上存在营养成分表不规范的问题：不能满足 GB 28050-2011《预包装食品营养标签通则》要求，说明部分企业对产品标签标识规范认识不到位，设计、印刷把关不严。

**3、氨基酸态氮（以氮计）**

氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。该产品标签明示值标示，氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g。通过《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》（GB5009.235—2016）检测，该产品实际检测含量未达到产品标签明示要求。氨基酸态氮含量越高，酿造酱的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题。