附件4

**关于部分检验项目的说明**

**一、安赛蜜**

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品中，不在人体内代谢和提供能量。长期食用安赛蜜超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，冷冻米面制品中不得使用安赛蜜。粽子（速冻类）中检出安赛蜜的原因，可能是企业为增加产品甜度，从而超范围使用该添加剂；也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。