

## 附件 3

### 关于部分检验项目的说明

#### 糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定,糕点中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值,食用较多的糖精钠,会影响肠胃消化酶的正常分泌,降低小肠的吸收能力,使食欲减退。造成糕点中糖精钠超标的原因,可能是企业为增加产品甜味,超限量超范围使用或者未准确计量甜味剂。