附件3：

**部分不合格项目的小知识**

——苋菜红、酸性红不合格项目小知识

苋菜红、酸性红是常见的着色剂，在现代食品业中应用广泛。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760)中规定，苋菜红、酸性红在肉类中不允许添加。肉类中的苋菜红、酸菜红是生产厂家未按国标规定，在生产加工过程中超限量使用。着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。