附件2

关于部分不合格检验项目的小知识

一、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚（Ethyl maltol），化学名称为2-乙基-3-羟基-4-吡喃酮 (2-ethyl-3-hydroxy-4H-pyran-4-one)，分子式为C7H8O3，分子量140.14。乙基麦芽酚CAS NO: 4940-11-8。乙基麦芽酚是γ-[吡喃酮](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=8448936&ss_c=ssc.citiao.link" \t "_blank)的衍生物,为白色或微黄色晶体，遇碱呈黄色。熔点89～ 92℃ ,易溶于热水、乙醇、氯仿与甘油,有焦糖香味和水果味。乙基麦芽酚属于食品香料，可减少苦味、增加甜味、增强乳脂质的香甜口感，掩盖不良气味，在食品行业中应用较为广泛。乙基麦芽酚作为一种香味改良剂、[增香剂](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=69222824&ss_c=ssc.citiao.link" \t "_blank)，是人们所公认的一种安全、可靠、用量少、效果显著的[食品添加剂](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=254007&ss_c=ssc.citiao.link" \t "_blank)，是烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等良好的香味[增效剂](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=129865&ss_c=ssc.citiao.link" \t "_blank)，对食品的香味改善和增强具有显著效果，对甜食起着增甜作用，且能延长食品储存期。但是，《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）表B.1明确规定植物油脂中不得添加食品用香料、香精。近年来，一些不法商家，在芝麻油、芝麻调和油中掺入香精、香料，以次充好，欺骗消费者。因此，通过乙基麦芽酚作为化学标记物，作为检测掺假芝麻油的一种手段，可以较好地起到技术监管作用。

二、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，毒死蜱在菠菜、芹菜中的最大残留限量分别为0.1mg/kg、0.05mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。