附件1

部分不合格项目的小知识

一、镉（以Cd计）

镉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，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

二、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《清香型白酒》GB/T 10781.2—2006）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

四、维生素C

维生素C是一种极其重要、极易缺乏的，维持人体正常代谢和机能所必需的水溶性维生素，具有抗氧化作用。缺乏维生素C易引发坏血病。根据Q/MJL 0047S-2018《维生素C加维生素E泡腾片》中规定，本次抽检的不合格产品“潍至康维生素C加维生素E泡腾片”中维生素C的限量为3.88~8.73g/100g。维生素C含量不符合要求的原因，可能是生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失或分解等。