附件21

部分不合格项目小知识

1. 果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的总含量不应小于60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

1. 嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程中两个部分。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg，姜中噻虫胺不合格的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 辛硫磷

辛硫磷是常用的广谱性有机磷杀虫剂，以触杀、胃毒作用为主，无内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，叶菜类蔬菜中辛硫磷的最大残留限量为0.05mg/kg。造成辛硫磷超标的原因可能是，种植户过量施用，或未严格执行休药期有关规定。

1. 腈苯唑

腈苯唑是三唑类杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长，可防治香蕉叶斑病、桃褐腐病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.01mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。