**附件2：**

**不合格项目的小知识**

**一、极限组分。**极性组分是衡量油脂被降解的一个指标。按照国家标准《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）规定，煎炸过程中的食用植物油极性组分限量值≤27%。出现过氧化值（以脂肪计）超出国家标准可能有以下几种原因：①油炸温度控制不当，煎炸时间过长；②餐饮加工用油反复使用，次数过多。

**二、噻虫胺。**噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无[交互抗性](https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%A4%E4%BA%92%E6%8A%97%E6%80%A7/5510810%22%20%5Ct%20%22_blank)等优点，有卓越的内吸和[渗透作用](https://baike.baidu.com/item/%E6%B8%97%E9%80%8F%E4%BD%9C%E7%94%A8/3707525%22%20%5Ct%20%22_blank)，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.baidu.com/item/%E6%9C%89%E6%9C%BA%E7%A3%B7%E5%86%9C%E8%8D%AF/3467931%22%20%5Ct%20%22_blank)的又一品种。噻虫胺超标，原因可能是为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**三、噻虫嗪。**噻虫嗪属低毒杀虫剂，是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。