小知识：

一、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg，在番茄中的最大残留限量值为1mg/kg。

二、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌制水产品（仅限海蜇）中铝的残留量（以即食海蜇中Al计）最大限量值为500mg/kg。

三、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分，且提供能量。《速溶豆粉和豆奶粉》（GB/T 18738—2006）中规定，Ⅱ类普通型产品的蛋白质含量不低于15.0%。

四、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量，缩短其货架期。《绵白糖》（GB/T 1445—2018）中规定，绵白糖的还原糖分限量范围为1.5—2.5g/100g。

五、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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值为0.2mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

六、水胺硫磷

水胺硫磷属于胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用，是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂，兼有杀卵作用。水胺硫磷为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。食用少量含有水胺硫磷的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，水胺硫磷在柑橘类水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

七、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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量水平主要反映产品品质。《浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2006）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。《固液法白酒》（GB/T 20822—2007）中规定酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。

八、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆腐中不允许使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）；熟肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为0.075g/kg。