附件3

不合格检验项目小知识

（一）黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。摄入黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。油炸花生米、花生酱和调和麻汁中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当，也可能是生产前对原料把关不严，还可能是工艺控制不当等导致。