附件1

部分不合格项目的小知识

一、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定姜中吡虫啉最大残留限量为0.05mg/kg。呲虫啉超标的原因可能是种植环节没有按照农药使用规范用药。

二、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定柠檬黄在糕点中不得添加。柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

三、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，腌渍蔬菜中苯甲酸及其钠盐最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳超量使用。

四、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过1。

五、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成有机化合甜味剂，为增强食品的味觉效果，糖精钠通常被用在食品生产加工过程中。导致不合格的原因可能是企业生产时为了片面追求产品的甜度，未按照GB2760《食品添加剂使用标准》的规定超限量添加；也有可能是原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。

六、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格消毒不彻底，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

七、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在粉丝、粉条中不得使用。粉条中合成着色剂不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

八、苋菜红

苋菜红又称酸性红27、食品红2，鸡冠花红，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苋菜红在粉丝、粉条中不得使用。粉条中合成着色剂不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

九、日落黄

日落黄又称晚霞黄、夕阳黄、橘黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在粉丝、粉条中不得使用。粉条中合成着色剂不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

十、亮蓝

亮蓝又称食用青色1号、食用蓝色2号，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，亮蓝在粉丝、粉条中不得使用。粉条中合成着色剂不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

十一、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯(农药残留)是一种具有保护、治疗和传导作用的广谱杀菌剂。《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，荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过0.05 mg/kg。吡唑醚菌酯残留量超标的原因可能是种植过程为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

十二、氰霜唑

氰霜唑是一种新型低毒杀菌剂，具有很好的保护活性和一定的内吸治疗活性，持效期长。《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，荔枝中氰霜唑残留量不得超过0.02 mg/kg。氰霜唑残留量超标的原因可能是种植过程为控制虫害，加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

十三、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。

十四、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。《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，噻虫嗪在葱类蔬菜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标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，致使上市销售的产品中残留量超标。