附件15

部分不合格项目小知识

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《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，普通白菜（如上海青、小青菜等）中啶虫脒残留限量值不得超过1mg/kg。啶虫脒不合格的原因可能是菜农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。

1. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。肉制品和糕点中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合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，水果干类食品中二氧化硫最大使用量为0.1g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

1. 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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。豇豆中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，菜农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。

1. 酸值（KOH）

酸值是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。《红花籽油》（GB/T 22465—2008）造成酸值（价）不合格的主要原因可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。