附件2

部分不合格项目小知识

1. 溶剂残留量

食用植物油的制取一般有两种方法：压榨法和浸出法。溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂。《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）中规定，溶剂残留量在食用植物油（包括调和油）中不能大于20mg/kg。溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，在后续工艺中未采取有效措施去除溶剂或去除不彻底，或又将此类产品违规标称为压榨。

二、甜蜜素

甜蜜素的化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是食品添加剂中人工生产的一种低热量甜味剂。按照我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，甜蜜素属于合法的食品添加剂，但禁止在白酒中使用。其不合格的原因可能是：一是原料带入；二是企业违规使用；三是生产过程控制不严。