附件29

部分不合格项目小知识

1. 过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定食用植物油中的过氧化值最大限量值为0.25g/100g。食用植物油中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg，姜中噻虫胺不合格的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫，对线虫和螨没有活性。《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，香蕉中吡虫啉的残留限量值不得超过0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。