附件25

部分不合格项目小知识

1. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg，方便食品中不得使用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用，或使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，葱和结球甘蓝中噻虫嗪的最大残留限量值分别为0.3mg/kg和0.2mg/kg。噻虫嗪不合格原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

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。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。《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。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。

1. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分是十二烷基磺酸钠，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934—2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg，水果干类二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg，其他香辛料调味品中不得使用。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，还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。