附件30

部分不合格项目小知识

1. 苯并[a]芘

苯并[ a ]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，油脂及其制品中苯并[ a ]芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染，或是生产中关键工艺控制不当等。

1. 乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂。《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，韭菜中乙酰甲胺磷的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中乙酰甲胺磷不合格原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种真菌毒素。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。生花生仁中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是原料储运不当，加工条件、卫生条件控制不严格。

1. 蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。产品标示执行标准《饮料》（Q/XYS0001S—2020）规定，该亚胜精神宝（巴旦姆红枣原汁）中蛋白质含量指标不低于0.5%。饮料中蛋白质不达标原因可能是原辅料质量控制不严，或企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

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，噻虫胺在香蕉、生姜和芹菜中的最大残留限量值分别为0.02mg/kg、0.2mg/kg和0.04mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，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。