附件3

关于部分抽检项目小知识

1. 酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数（mg）。油脂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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过3 mg/g。造成酸价不合格的主要原因有是，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。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，油炸面制品和焙烤食品中铝的最大残留限量值均为100mg/kg。铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。

1. 电导率

水的电导率是水的电阻的倒数，是衡量水质、水的纯度的一个重要指标，反映了饮用水的纯净程度以及生产工艺的控制好坏。水的电导率与水中离子含量相关。一般而言，电导率越小，水中所含离子就越少。《瓶装饮用纯净水》（GB 17323—1998）中规定，瓶装饮用纯净水的电导率在（25±1）℃测试条件下电导率最大限量值为10 μS/cm。电导率不合格的原因可能是生产工艺存在问题，过程控制不严、反渗透滤膜长久未更换、过滤设备清洗不到位等。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。《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，香蕉中的吡唑醚菌酯最大残留限量值为1mg/kg。吡唑醚菌酯超标的原因可能是种植户为快速控制虫害，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。

1. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，花生制品不得使用苯甲酸及其钠盐。其检出原因可能是个别生产经营企业为延长产品保质期，或弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

1. 丙环唑

丙环唑属于有广泛活性的、有保护和治疗作用的内吸性叶面杀菌剂，通过木质部向顶传导。《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，葱中的丙环唑最大残留限量值为0.5mg/kg。丙环唑超标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，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，花生制品和杨梅不得使用脱氢乙酸及其钠盐，腌渍的蔬菜中最大使用量为0.3g/kg。脱氢乙酸及其钠盐不合格原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超范围、超限量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，也可能是在添加过程中未计量或计量不准。