附件25

部分不合格项目小知识

1. 酸价（KOH）

酸价是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。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。《棉籽油》（GB/T 1537—2019）中规定，三级成品棉籽油酸价（KOH）最大限量值为1.0mg/g。造成酸价（KOH）不合格的主要原因有：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. 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是一种高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。《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，柑、橘中苯醚甲环唑的最大残留限量值为0.2mg/kg。苯醚甲环唑超标的原因，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. 甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫都具有很好的防治作用。《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，叶菜类蔬菜（如芹菜等）中甲拌磷最大残留限量值为0.01mg/kg。西芹中甲拌磷超标的原因，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. 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，水果干类二氧化硫残留量最大限量值为0.1 g/kg；炒货食品及坚果制品中不得使用。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。