

附件3

不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜、豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg、0.01mg/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。

二、三氯蔗糖

三氯蔗糖（又名蔗糖素）是食品生产中常用的甜味剂，甜度约为蔗糖的600倍。该山楂醋（酿造食醋）产品标签明示“拒绝添加剂”。山楂醋中三氯蔗糖超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜味而超限量使用。

三、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是一种人工合成的甜味剂，比蔗糖甜200-300倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，馒头花卷中不得使用糖精钠（以糖精计）。糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味超范围使用甜味剂。

四、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），是食品生产中常用的甜味

剂之一，其甜度是蔗糖的40至50倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，馒头花卷中不得使用甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。红糖枣馒头中甜蜜素超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度违规超范围使用。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，二氧化硫在蜜饯中的最大限量值为0.35g/kg。阳高杏脯中二氧化硫超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽、增加产品卖相超量使用二氧化硫或是使用时不计量或计量不准确，也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。

六、霉菌

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）中规定，同批次5个独立包装产品中霉菌的检测结果均不得超过102CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过50CFU/g。藕粉中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不严格或产品储运条件控制不当。