附件20

关于部分抽检项目的说明

一、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类、话化类、果糕类蜜饯凉果中甜蜜素的最大使用量为8.0g/kg，其他类别蜜饯凉果中甜蜜素的最大使用量为1.0g/kg。蜜饯凉果中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

二、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg。蜜饯中铅超标的原因，可能是原料果蔬种植过程中对环境中铅元素的富集，或辅料带入，亦可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

三、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。长期低剂量摄入，也存在致畸、致癌的可能性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，亮蓝在凉果类蜜饯凉果中的最大使用量为0.025g/kg，在其他类别蜜饯凉果中不得使用。凉果类蜜饯凉果中检出亮蓝的原因，可能是个别生产企业为改善食品的感官性，提高市场价值滥用色素；也可能是为了掩盖食品的腐败变质滥用色素；还可能是企业掺假造假滥用色素。

四、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中对速冻肉制品和水果制品中的胭脂红有相关规定。胭脂红不合格的原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，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—2014）对速冻食品中的脱氢乙酸及其钠盐有相关规定。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。  
 六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等导致。

七、色值

色值是食糖外观的理化体现，是食糖的重要品质指标之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定白砂糖的色值分别为≤25IU（精制）、≤60IU（优级）、≤150IU（一级）、≤240IU（二级）。白砂糖中色值项目不合格的主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位或是产品储存环境条件较差。