**不合格项目说明**

一、噻虫胺

噻虫胺，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。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。雌雄大鼠急性经口 LD50> 5000mg/kg，急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。联合国粮农组织和世界卫生组织农药残留联席会议（JMPR）2010 年制定了其日容许摄入量（ADI）为 0.1mg/kg bw，我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中 ADI 值亦为 0.1mg/kg bw。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。大鼠急性经口毒性试验 LD50为1600~2400mg/kg，急性毒性分级标准 为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传 毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量为0.3mg/kg。

三、柠檬黄

柠檬黄是一种着色剂，我国国家标准中对其使用范围和限量有明确规定，本次抽检的样品属于不允许添加柠檬黄的范围。柠檬黄是一种合成色素，在国标允许的范围内限量使用是安全的，但是若超范围超限量使用则可能会对消费者的身体健康造成危害，可能导致过敏及其它反应。

四、胭脂红

胭脂红，又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~5mg/kg bw。不合格可能的原因主要是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超量添加，也不排除个别产品掺假的可能。

五、氨基酸态氮

氨基酸态氮是黄酒的特征性品质指标之一，主要影响产品的品质。氨基酸态氮含量不符合产品标签明示值要求的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，如未达到要求发酵的时间；也有可能是标签明示值标识过高与实际情况不匹配。