**不合格项目说明**

一、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）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。二氧化硫残留量超标的原因：可能是生产厂家为延长产品保质期而超范围或超限量使用；也可能是添加过程中计量不准确或搅拌不均匀造成。

二、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。坚果炒货类食品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

三、酸价(以脂肪计)

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。《调味面制品》（Q/CWS 0001S-2019）中规定，酸价的检测结果均不得超过3mg/g。酸价超标可能由于使用酸败的油作为原料或加工过程控制不当或储运不当。

四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。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。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。