附件 4

不合格项目说明

一、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防霉剂。山梨酸可参与体内正常代谢，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康；如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼生长造成健康危害。造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：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限量使用，或者未准确计量。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，山梨酸及其钾盐在熏、烧、烤肉类（熟肉制品）中最大使用量为0.075g/kg。

1. 淀粉

淀粉是高分子碳水化合物，是由葡萄糖分子聚合而成的。淀粉含量高低能在一定程度上衡量熟肉制品的品质。淀粉含量超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严，也可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。产品淀粉含量应符合产品明示标准和质量要求。

1. 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中未规定新鲜水果中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即不得使用。

1. 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有高效、毒性低、药效持效期长等特点，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，主要用于农作物上防治蚜虫、叶婵、飞虱、姜蛆等虫害，具有胃毒、触杀及内吸活性。长期摄入超标残留可能对神经系统/内分泌系统造成潜在风险。《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，噻虫胺在番木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg；在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg；在柿子椒中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。长期摄入超标残留可能对神经系统/内分泌系统造成潜在风险。《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，噻虫嗪在番木瓜中的最大残留限量值为0.01mg/kg；在姜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。

1. 二氧化硫

二氧化硫是食品添加剂，具有漂白、防腐、抗氧化等作用，不法商贩为延长保持表皮色泽鲜亮而超范围超限量使用二氧化硫熏硫或浸泡鲜果。二氧化硫会刺激呼吸道和消化道，敏感人群食用后可能出现恶心、呕吐等急性症状。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）明确规定经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不得超过0.05g/kg。