附件2

不合格项目的小知识

1. 铝的残留量

根据标准要求，粉丝加工中允许添加明矾作为膨松剂或稳定剂，但铝的残留量必须≤200mg/kg（干样品，以铝计），长期过量摄入铝对神经系统的潜在危害。

1. 苋菜红

　 苋菜红，又名酸性红、杨梅红，为水溶性偶氮类着色剂。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定在粉丝、粉条产品中不得添加。苋菜红含量超标，可能是食品生产企业没有严格按照标准，违规使用苋菜红合成着色剂，可以使得产品色泽更接近红薯粉丝导致。

1. 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。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。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。

四、日落黄

日落黄又称晚霞黄、夕阳黄、橘黄，是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，没有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定在粉丝粉条产品中不得添加。日落黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

五、亮蓝

亮蓝是常见的人工合成着色剂，主要是使食品着色，是赋予和改善食品色泽的物质，不具有营养价值。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定亮蓝在粉丝粉条中不得添加。亮蓝不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。

六、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。杭椒中噻虫胺残留量超标的原因，可能是在种植过程中违规使用；也可能是在临近采收期不当使用所致。

七、恩诺沙星

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。恩诺沙星残留超标的原因可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中，为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

1. 酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。炒货中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。