附件2

不合格项目的小知识

一、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）中规定除糕点上彩装和焙烤食品馅料及表面用挂浆外，日落黄在糕点中不得使用。糕点中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。

二、柠檬黄

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、肼黄，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）中规定除糕点上彩装和焙烤食品馅料及表面用挂浆外，柠檬黄在糕点中不得使用。糕点中柠檬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。

三、亮蓝

亮蓝，又名食用青色1号、食用蓝色2号，属水溶性非偶氮类着色剂。是一种有机化合物，为食用蓝色色素，属于人工合成[色素](https://baike.baidu.com/item/%E8%89%B2%E7%B4%A0/1670091?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%AE%E8%93%9D/_blank)，可在食品、药品、化妆品等行业中作[着色剂](https://baike.baidu.com/item/%E7%9D%80%E8%89%B2%E5%89%82/2531263?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%AE%E8%93%9D/_blank)用。食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。