附件3

部分不合格检验项目小知识

一、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

二、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。《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，噻虫胺在胡萝卜中的最大残留限量为0.2mg/kg，在香蕉中的最大残留限量为0.70mg/kg。胡萝卜中噻虫胺超标的原因，可能是防治害虫时种植户对农药使用不了解，过量使用。

三、铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量(干样品,以Al计)检测值超出标准值的原因，可能是加工者为使产品蓬松改善口感，在生产加工过程使用过量含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。