

附件 4

部分不合格项目解读

一、黄酒不合格项目氨基酸态氮解读

氨基酸态氮是黄酒的特征性品质指标之一，黄酒中氨基酸态氮含量越高，口感越醇厚鲜美。《GB/T 13662-2018 黄酒》标准中规定，甜型优级黄酒的氨基酸态氮限量为 0.30g/L，氨基酸态氮达不到标准规定要求的原因，一是由于黄酒发酵周期偏短，或用于发酵的酒曲用量添加不当，造成黄酒中的酒体协调性欠佳影响口感，二是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间或是产品配方缺陷的问题，三是是个别企业为降低成本而故意掺假。

二、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蔬菜干制品中的最大使用量为 0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

三、白酒不合格项目甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）解读

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是食品生产中常用的甜味剂。《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。

四、食用农产品（韭菜）不合格项目镉（以 Cd 计）解读

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，韭菜中镉（以 Cd 计）的限量值为 0.05 mg/kg。食用农产品中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境的镉元素。

五、食用农产品（香蕉）不合格项目噻虫嗪、噻虫胺解读

噻虫嗪、噻虫胺属于新烟碱类化合物杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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，噻虫嗪、噻虫胺在香蕉中最大残留量限值为 0.02mg/kg。噻虫嗪、噻虫胺残留量超标的原因，可能是果农为快速控制虫害而违规使用或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。