附件24

部分不合格项目小知识

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠具有强烈的肉类鲜味，特别是在微酸性溶液中味道更鲜，除了作为食品添加剂使用，还是鸡精、鸡粉的组成成分。味精使用浓度一般为 0.2%~0.5%，试验表明，谷氨酸钠质量占食品质量的 0.2%~0.8%时能最大程度的增进食品天然风味。pH 值在 6~7 之间时谷氨酸钠全部离解，鲜味最高。而谷氨酸有缓和咸、酸、苦味的作用，能减弱糖精的苦味，并能引出食品中所具有的自然风味。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）中规定，谷氨酸钠在加盐味精中含量不得低于80.0%，造成谷氨酸钠不合格原因可能是生产经营企业未按标准添加。

1. 过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50 g/100g；《菜籽油》（GB/T 1536—2021）中规定，浸出成品菜籽油的过氧化值的最大限量值为0.25g/100g（二级、三级）；《红花籽油》（GB/T 22465—2008）中规定，压榨成品红花籽油的过氧化值最大限量值为7.5mmol/kg（二级、三级）；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.25g/100g。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

1. 三唑磷

三唑磷具有触杀和胃毒作用的有机磷类广谱性杀虫、杀螨剂，无内吸性，但会深度渗入植物组织。《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，橘中三唑磷最大残留限量值为0.02mg/kg。三唑磷超标的原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 干燥失重

干燥失重指在规定的条件下，经干燥至恒重后样品所减少的重量，通常以百分率表示。干燥失重指标的变化主要是由产品配料决定，一般不会对人体健康产生不利影响，但能反映生产厂家对产品质量的把控情况。《绵白糖》（GB/T 1445—2018）中规定，优级绵白糖中干燥失重限量值为0.8 ~ 2.00g/100g。造成干燥失重指标不合格的原因可能是企业对产品原料与生产过程把控不严。此外产品包装或贮存不当，也可能引起产品受潮，造成干燥失重指标的变化。

1. 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。《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，噻虫胺在芹菜、辣椒、姜中的最大残留限量值分别为0.04mg/kg、0.05mg/kg、0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量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。