附件3

部分不合格检验项目小知识

一、柠檬黄

柠檬黄是一种酸性合成着色剂，主要用于饮料、果酱等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，挂面、豆制品中不得使用柠檬黄。挂面和豆制品中检出柠檬黄的原因，可能是企业在生产加工过程中，为了改善产品色泽而超范围使用。少量柠檬黄会被人体消化代谢排出，但其没有营养价值,长期过量食用柠檬黄超标的食品可能对人体健康产生一定影响。

二、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在芒果中的最大残留限量值为0.04mg/kg。芒果中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，违规使用农药，致使上市销售的产品中农药残留量超标。

三、铝的残留量（干样品,以Al计）

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂等，按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。铝残留量超标的原因可能为使得产品具有更好的卖相而超量使用含铝的食品添加剂，或者是使用过程中未能准确定量，导致终产品中铝的残留量超标。