

不合格检验项目小知识

一、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标。酒精度不符合产品明示标准和质量要求的原因，可能是生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度。

二、联苯菊酯

联苯菊酯是一种高效合成除虫菊酯杀虫、杀螨剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，联苯菊酯在沃柑中的最大残留限量值为0.05mg/kg。联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成的过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，还可能是原料中的脂肪已经氧化，导致产品油脂氧化。

四、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用。造成甲拌磷不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的卫生指示菌之一。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是由于餐（饮）具消毒单位消毒清洗不彻底，或消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等。

六、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是目前应用非常广泛的食物防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在糕点中最大残留限量值为1.0g/kg。山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用。

七、铅（以Pb计）

铅是常见重金属污染物，在自然界分布广泛。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定，铅（以Pb计）在生干籽类中的最大残留限量值为0.2mg/kg。造成铅（以Pb计）超标的原因，可能是肥料、农药或生长调节剂含有铅元素，使用这些产品可能会导致铅（以Pb计）含量超标。

八、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠,是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大,或未经足够量清水冲洗,最终残留在餐(饮)具中。

九、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂,具有触杀、胃毒作用,具有根内吸活性和层间传导性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定,噻虫胺在胡萝卜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。造成噻虫胺超标的原因,可能是为快速控制虫害,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定,上市销售的产品中残留量超标。

十、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

铝的残留量是含铝的食品添加剂(比如钾明矾、铵明矾),可用作膨松剂、稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定,铝的残留量(以即食海蜇中Al计)在生食动物性水产品(自制)中的最大残留限量值为500mg/kg。铝残留量超标的原因可能是为增加产品口感,在生产加工过程中超限量、超范围使用。