

附件 1

风险解析

一、酸值

酸值/酸价是指中和 1g 油脂中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，浸出四级菜籽油中酸值的最大限量值为 3.0mg/g。植物油中酸价超标的原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

二、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。酒精度是酒类的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度含量应符合标签明示要求，其实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度高低，也有可能是生产者检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

三、三氯蔗糖

三氯蔗糖是一种白色至金白色、无臭的结晶性粉末，是最接近蔗糖的一种甜味剂，热稳定性好，温度和 pH 值对它几乎无影响，在焙烤工艺中比阿力甜更稳定，适用于食品加工中的高温灭菌、喷雾干燥、焙烤、挤压等工艺；pH 适应性广，适用于酸性至中性食品，对涩、苦等不愉快味道有掩盖效果；易溶于水，溶解时不容易产生起泡现象，适用于碳酸饮料的高速灌装生产线。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆制品中不得使用三氯蔗糖。豆制品中三氯蔗糖超标的原因，可能是生产经营企业为增加产品甜味，超范围使用三氯蔗糖或者使用过程中未准确计量。

四、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌制蔬菜中苯甲酸及其钠盐的最大限量值为 1.0g/kg。腌渍蔬菜中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而

超限量使用。

五、乙二胺四乙酸二钠

乙二胺四乙酸二钠又叫做 EDTA-2Na，作为食品添加剂广泛用作稳定剂、抗氧化剂、防腐剂、螯合剂，可防止金属离子引起的变色、变质、变浊及维生素的氧化损失。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，坚果与籽类罐头中乙二胺四乙酸二钠的最大残留限量值为 0.25g/kg。坚果与籽类罐头中乙二胺四乙酸二钠超标的原因可能是部分生产经营企业出于防止氧化变色及防腐的目的使用，但未严格、有效地控制使用量，或由于计量器具不准确、添加方法不正确等。

六、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留超标的原因可能是菜农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能迅速被植物体吸收，并在木质部向顶传导。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，姜中噻虫嗪的最

大残留限量为 0.3mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。姜中噻虫嗪残留超标的原因可能是菜农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。