附件1

部分不合格检验项目小知识

一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝胺类化合物的食物，也可能引起急性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，N-二甲基亚硝胺在水产制品（水产品罐头除外）中的最大限量值为4.0μg/kg。熟制动物性水产制品中N-二甲基亚硝胺检测值超标的原因，可能是产品原料腐败所致或加工过程中污染所致。

二、铅（以Pb计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）中的最大限量值为1.0mg/kg（以干重计）。藻类干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

三、香兰素

香兰素是一种常用食品添加剂，因具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，广泛运用于各种需要增加奶香气的调香食品中，尤其是乳制品、烘焙食品、饮料和食用油中。按照标准要求使用香兰素不会对人体造成健康危害，但大量摄入香兰素会导致头晕、恶心等症状，严重时会造成肝、肾损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，0至6个月婴幼儿配方食品中不得添加任何食用香料，较大婴儿和幼儿配方食品可按照规定限量使用香兰素。1段婴幼儿配方乳粉检出香兰素的原因，可能是企业在切换不同月龄婴幼儿食品生产线时，清场不彻底导致；也可能是不法商贩为了达到以次充好、以假乱真等目的，违法添加此类物质。

四、乙基香兰素

乙基香兰素是一种常用食品添加剂，其香气是香兰素的3～4倍，广泛运用于各种需要增加奶香气的调香食品中，尤其是乳制品、烘焙食品、饮料和食用油中。按照标准要求使用乙基香兰素不会对人体造成健康危害，但大量摄入香兰素会导致头晕、恶心等症状，严重时会造成肝、肾损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，0至6个月婴幼儿配方食品中不得添加任何食用香料，较大婴儿和幼儿配方食品可按照规定限量使用乙基香兰素。1段婴幼儿配方乳粉检出乙基香兰素的原因，可能是企业在切换不同月龄婴幼儿食品生产线时，清场不彻底导致；也可能是不法商贩为了达到以次充好、以假乱真等目的，违法添加此类物质。

五、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是成熟蜂蜜的主要成分，是检验蜂蜜质量的重要理化指标。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不得低于60g/100g。蜂蜜中果糖和葡萄糖含量不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。饼干中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。