附件13

关于部分检验项目的说明

一、莱克多巴胺

莱克多巴胺是“瘦肉精”的一种，属于β-兴奋剂类药物。该类药物能够促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，提高瘦肉率。由于大量食用含有该类药物的食物存在健康风险，《禁止在饲料和动物饮用水中使用的药物品种目录》（农业部公告第176号）规定，禁止在饲料和动物饮用水中使用莱克多巴胺，《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第四批）》（食品整治办〔2010〕50号）中将莱克多巴胺列为非食用物质。

二、安赛蜜

安赛蜜即乙酰磺胺酸钾，又名双氧哑噻嗪钾、A-K糖。甜度为蔗糖的200倍，甜味纯正而强烈，甜味持续时间长。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定安赛蜜可广泛用于[冷冻饮品](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-46.html)、[水果罐头](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-62.html)、[果酱](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-63.html)、蜜饯、[腌渍的蔬菜](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-86.html)、[加工食用菌和藻类](http://db.foodmate.net/2760-2014/additives-product-catid-97.html)等各种食品中，但在水果及其制品中安赛蜜仅允许用于果酱及蜜饯凉果类（仅限蜜饯类），最大允许使用量为0.3 g/kg。在果酱、蜜饯类产品以外的其他水果及其制品中检出安赛蜜，可能存在添加剂超范围使用问题。

三、胭脂红、日落黄

胭脂红和日落黄是常见的人工合成食用色素。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）的规定，可用于糖果、果酱等食品中，但不得用于水产制品中。监督抽检发现个别食品存在超范围使用胭脂红、日落黄的情况，可能的原因主要是企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围添加，也不排除个别产品掺假的可能。

四、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是动物性食品腐败变坏的指示性指标，挥发性盐基氮含量越高，表明氨基酸破坏得越多，营养价值等受到的影响也就越大。挥发性盐基氮超标说明生产用原料可能已经不新鲜，也可能是动物性制品在腌制加工过程中卫生条件控制不当，受细菌污染，导致超标。