

附件 1

部分不合格检验项目小知识

噻虫胺

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，噻虫胺在菜豆中的最大残留限量值为 0.01mg/kg，噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

腈菌唑

腈菌唑是一类具保护和治疗活性的内吸性三唑类杀菌剂。主要对病原菌的麦角甾醇的生物合成起抑制作用，对子囊菌、担子菌均具有较好的防治效果。该剂持效期长，对作物安全，有一定刺激生长作用。同时对麦角甾醇生物合成抑制剂。其具有强内吸性、药效高，对作物安全，持效期长特点。具有预防和治疗作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腈菌唑超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，腈菌唑在油麦菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。腈菌唑残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。LS/T 3220-2017《芝麻酱》中规定，芝麻酱中酸值（以脂肪计）（以 KOH 计）的最大限量值为 3.0mg/g。芝麻酱中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。