

附件 4

不合格检验项目小知识

一、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜(芜菁除外)中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

二、毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第 2032 号公告规定自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

三、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，半固体复合调味料中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）最大使用量为 1.0 g/kg，本次不合格产品包装明示“0 防腐剂”，即不得使用。

四、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品

添加剂使用标准》(GB 2760)规定复合调味料中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量为 1.0 g/kg,本次不合格产品包装明示“0 防腐剂”,即不得使用。

五、二氧化硫

二氧化硫(以及硫磺、焦亚硫酸钾、亚硫酸盐等添加剂)是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂,使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定,腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg。