

附件 5

部分不合格项目解读

一、白酒（散酒）不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒产品中不得使用糖精钠。白酒（散酒）中检出糖精钠的原因，可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有糖精钠导致成品酒中检出。

二、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。此次白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中出现交叉污染。

三、炒货食品及坚果制品不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果

长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，炒货食品及坚果制品中带壳熟制坚果与籽类糖精钠（以糖精计）的最大使用量为 1.2g/kg。炒货食品及坚果制品中糖精钠（以糖精计）检测值超标可能是生产过程中计量不准导致终产品糖精钠（以糖精计）超标，也可能是生产企业为增加甜度而过量添加。

四、茶叶不合格项目克百威解读

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，克百威在茶叶中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。茶叶中克百威残留量超标可能是为快速控制虫害，超量使用了该农药或采摘时未按规定等到休药期结束。

五、白酒（散酒）不合格项目三氯蔗糖解读

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蒸馏白酒中不得使用三氯蔗糖。此次蒸馏白酒（散酒）中检出三氯蔗糖可能是散酒生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是白酒成品在勾调过程中使用的基础酒中含有三氯蔗糖导致成品酒中检出。

六、油炸花生米不合格项目黄曲霉毒素B₁解读

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的化学物质，对人体肝脏有一定的损伤。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素 B₁ 的最大限量为 20μg/kg。油炸花生中黄曲霉毒素 B₁ 超标可能是商家对原料把关不严，加工时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测。花生原料在采收和储运过程中会因温度、湿度等条件控制不当导致产品染菌、产毒，产生黄曲霉毒素 B₁。