附件4

不合格项目说明

1. 谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精和鸡精调味料鲜味的重要指标。《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）中规定，味精的谷氨酸钠含量应大于等于99.0%。谷氨酸钠不达标不会对人体造成直接危害。但是味精的谷氨酸钠含量与其成本有着直接的关系，生产谷氨酸钠含量不达标的味精可能对消费者构成欺骗行为。鸡精调味料中谷氨酸钠不合格的原因可能是投料时未准确计量。

1. 灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为0.5mg/kg。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。《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，噻虫胺在甜椒的最大残留限量为0.05mg/kg。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。《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，噻虫嗪在黄瓜中的最大残留限量为0.5mg/kg。

1. 溶剂残留量

溶剂残留量是指1公斤（Kg）油脂中残留的溶剂毫克数（mg）。在食用植物油质量标准中，溶剂残留量是大家常见的一项强制性的质量指标。一般用浸出法生产食用植物油过程中用有机溶剂对油料进行纯化。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，溶剂残留量压榨油不得检出。

1. 苯并[a]芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）确定为1类致癌物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，食用油中苯并［a］芘的最大限量值为10μg/kg。

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在辣椒中的最大残留限量值为0.02mg/kg。