

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 镉(以 Cd 计):

镉是一种常见的重金属，在日常生活和工业生产中使用广泛。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，镉在块根和块茎蔬菜最大残留限量值为 0.1mg/kg。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。蔬菜中镉超标的原因，可能是在种植过程中对环境中的镉元素的富集。

2. 柠檬黄:

柠檬黄是一种人工合成着色剂，可用于糕点、糖果、蜜饯等食品着色。如果长期或一次性大量食用柠檬黄含量超标的食品，可能会引起过敏、腹泻等症状，当摄入量过大，可能会在体内蓄积，对肾脏、肝脏产生一定伤害。食品中柠檬黄不合格可能是生产企业为了增加食品的色泽，增加感官色泽，在食品生产过程超范围超剂量使用了该食品添加剂。

3. 过氧化值(以脂肪计):

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件

控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

4. 酒精度：

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；也可能是个别企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格，欺骗消费者；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。