附件2

部分不合格项目小知识

一、不合格项目小知识

**（一）铅(以Pb计)**

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（干重计），蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类产品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（干重计）。食品中铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

**（二）苋菜红**

苋菜红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红、苋菜红的最大使用量为0.05 g/kg 。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类的苋菜红项目不合格原因可能是生产厂家未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围、超限量使用。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

**（三）红色着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

着色剂又称食用色素，用于赋予和改善食品的色泽。如果长期过量摄入，会加重肝脏和胃肠道的负担，对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕中相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超出标准值的原因，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加多种相同色泽着色剂，也可能是在生产加工过程中未严格控制各相同色泽着色剂的用量。