

附件 4

关于不合格项目的说明

一、甲胺磷

甲胺磷，是一种内吸性很强、兼有触杀和胃毒作用的有机磷杀虫剂。对蚜虫、螨类、稻叶蝉、稻飞虱的防治效果优于对硫磷、马拉松。还可用于防治棉铃虫、粘虫、三化螟、稻纵卷叶虫及蝼蛄、蛴螬等地下害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定芸薹属类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.05mg/kg。

二、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《国家卫生计生委关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015 年第 1 号）中要求粉丝粉条中铝的残留量不得超过 200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

三、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，即体积（容量）的百分数。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。

本次酒精度明示值为被抽样单位现场测定提供，根据产

品明示标准和质量要求规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%vol$ ，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。