附件3：

食品添加剂（残留）、食用农产品不合格小知识（第6期）

一、铝的残留量（干样品,以Al计）：

硫酸铝钾、硫酸铝铵为含铝食品添加剂，俗称明矾，在部分食品中作为膨松剂、稳定剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的残留量应小于等于100 mg/kg。造成油饼油条制品中铝残留量不合格的原因为食品生产加工者过度追求膨松的状态和酥脆的口感而过量使用明矾或未准确计量导致。

二、啶虫脒

啶虫脒该药剂具有杀虫谱广、活性高、用量少、持效长又速效等特点，具有触杀和胃毒作用，并有卓越的内吸活性。（GB 2763—2021）《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，普通白菜中啶虫脒的最大残留限量为0.2mg/kg，普通白菜中啶虫脒超标原因分析：可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。