克州食品安全抽检不合格项目小知识

（2025年第4期）

一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg，姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量，或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

1. 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—2024）中规定，糕点（自制）中铝的残留量应小于等于100 mg/kg。造成糕点（自制）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而过量使用明矾或未准确计量导致。