附件4

不合格项目说明

1. 噻虫胺

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性，能防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中噻虫胺的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西泮是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

1. 酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）中规定，糕点中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过5 mg/g。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

1. 吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，可较好防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中吡虫啉的最大残留限量为0.5 mg/kg。

1. 过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）中规定，配料中添加油脂的饼干中过氧化值（以脂肪计）不允许超过0.25 g/100g。

1. 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是评价动物性食品鲜度的主要指标。《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）规定，海水鱼虾中挥发性盐基氮≤30 mg/100g。

1. 铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，香辛料类调味品中铅（以Pb计）的限量值为3.0 mg/kg。

1. 不挥发酸

　　不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主。不挥发酸的含量不足在一定程度上会影响食醋的口感和风味。《酿造食醋》（GB/T 18187）规定，固态发酵食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。