

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分，且能提供能量。根据本次抽检的产品明示标准和质量要求，该产品中蛋白质的含量应 $\geq 1\%$ 。本次固体饮料中蛋白质含量不达标的原因可能是原料把关不严，也可能是生产过程配料控制不规范，还可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。

（二）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中为不得使用。辣椒干、辣椒粉中检出二氧化硫残留量的原因可能是生产者为了提高产品色泽或抑菌防腐而超范围使用二氧化硫。

（三）恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，恩诺沙星在猪牛羊的肌肉和脂肪、禽（产蛋鸡禁用）的肌肉和皮+脂、其他动物的肌肉和脂肪、鱼的皮+肉中的最大残留限量为 100 μ g/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病违规加大用药量，也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

（四）啶虫脒

啶虫脒为内吸性杀虫剂，用于防治半翅目、缨翅目和鳞翅目害虫，叶面或土壤处理。适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等症状。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜(番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外)中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。啶虫脒残留量超标的原因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。