附件18

不合格项目说明

1. 全氮

全氮包括有机氮和无机氮，是影响酱油风味的指标。全氮含量的高低，直接反应酿造酱油的品质好坏。《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）规定，三级高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）中全氮的含量应不低于0.70 g/100mL。

1. 孔雀石绿

孔雀石绿别名碱性绿、盐基块绿、孔雀绿，是一种三苯甲烷结构的工业染料。孔雀石绿可在鱼体内长时间残留，通过食物链可能对人体产生致畸、致癌和致突变等危害。我国《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）明确规定所有食品动物禁止使用孔雀石绿。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基胺基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉黑星病、叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定香蕉中吡唑醚菌酯的最大残留限量为0.02 mg/kg。

1. 恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部第235号公告）规定所有食品动物肌肉中恩诺沙星应不超过100 μg/kg；规定产蛋鸡禁用，即鸡蛋中不得检出。

1. 腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2 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 糕点、面包》（GB 7099-2015)中规定，糕点面包过氧化值的应不超过0.25 g/100g。