

附件 3

部分不合格项目小知识

一、柠檬黄

柠檬黄是合成着色剂，呈鲜艳黄色，常用于饮料类、配制酒、糖果、膨化食品、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻等食品中以改善外观。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024) 中规定，其他生制面制品(自制)中不得使用柠檬黄。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因是生产经营企业超限量、超范围使用。

二、苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在。《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB 2762-2022) 中规定，熏、烧、烤肉类食品中苯并[a]芘最大限量值为 $5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。熏烧烤肉制品中苯并[a]芘超标的主要原因：一是熏烤所用的燃料木炭含有少量苯并[a]芘，在高温下有可能伴随烟雾侵入食品中；二是烤制时，滴于火上的食物脂肪焦化产物热聚合反应，形成苯并[a]芘；三是烤制食品中自身化学反应如糖和脂肪不完全燃烧产生苯并[a]芘；四是食物碳化时，脂肪因高温裂解，产生自由基，并相互结合生成苯并[a]芘。

