

附件 3

一、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

二、联苯菊酯

联苯菊酯，具有触杀和胃毒作用，对多种叶面害虫有效，对某些种类的螨虫也有效，属于拟除虫菊酯类性农药。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，联苯菊酯在橙中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，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，但长期食用二氧化硫超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在经表面处理的鲜水果最大残留限量值为 0.05mg/kg。

四、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期食用柠檬黄超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，液体复合调味料中柠檬黄最大残留限量值为 0.15g/kg。

五、日落黄

日落黄又名食用黄色 3 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期食用日落黄超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，液体复合调味料中日落黄最大残留限量值为 0.2g/kg。

六、诱惑红

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。长期食用诱惑红超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，液体复合调味料不得使用诱惑红。

七、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，调味面制品中不得使用胭脂红。

八、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂也称食品色素，是赋予和改善食品色泽的物质。长期食用着色剂超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

九、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁在玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品的最大限量值均为 20μg/kg。