

附件 3

一、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

二、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—2024）中规定，粉丝粉条中不得使用柠檬黄。

三、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—2024）中规定，粉丝粉条中不得使用日落黄。

四、苋菜红

苋菜红是一种水溶性人工合成偶氮色素，化学性质稳定，着色力强，成本低廉。长期过量摄入可能加重人体代谢负担，其代谢产物在一定条件下具有潜在健康风险。尤其对

儿童可能影响注意力。根据中国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024），苋菜红不允许在粉条、粉丝等制品中使用。在此类产品中添加即属违禁添加，是典型的为改善劣质原料外观、欺诈消费者的违法行为，必须依法严厉查处。

五、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，水溶性非偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期食用亮蓝超标的食品，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，粉丝粉条中不得使用亮蓝。

六、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂一般不会对人体健康造成危害，但长期过量摄入铝超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，明矾（硫酸铝钾或硫酸铝铵）可以在粉丝粉条制作过程中使用，但其铝（Al）的最大残留限量值为200mg/kg（干样品，以Al计）。