**关于部分检验项目的说明**

1. 亚硝酸盐

根据国家强制性标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，亚硝酸盐仅允许腌熏肉等制品有微量残留，限量为30毫克/千克，熏制火腿最高残留量也不得超过70毫克/千克。对非有意添加、自然生成的亚硝酸盐，《食品中污染物限量国家标准》规定限量一般为3毫克-5毫克/千克，[酱腌菜](https://baike.so.com/doc/1960262-2074461.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)的限量也仅为20毫克/千克。过量的亚硝酸盐对人体具有致畸、致甲状腺肿等危害。 成人摄入0.2一0.5克即可引起中毒，3克即可致死,亚硝酸盐同时还是一种[致癌物质](https://baike.so.com/doc/5696479-5909184.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)。

1. **吡唑醚菌脂**

我国批准吡唑醚菌酯在香蕉树上以适宜浓度防治叶斑病、黑星病等病害和植物健康作用的安全间隔期为42天，但同时也允许浸果防治香蕉炭疽病、轴腐病等病害，使用方法为香蕉分梳后在适宜浓度的药液中浸泡2分钟，捞出后晾干，装入聚乙烯袋密封贮存。依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016） 香蕉中吡唑醚菌酯的标准限值≤0.02mg/kg。

1. **极性组分**

极性组分是衡量油脂被降解的一个指标，按照国家标准《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）规定，煎炸过程中的食用植物油极性组分限量标准值≤27%。造成极性组分不合格的原因可能是：一、油炸温度控制不当，煎炸时间过长；二、餐饮加工用油反复使用，次数过多。