

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

二、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

三、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号,水溶性偶氮类化合物,是一种常见的人工合成着色剂,在食品生产中应用广泛。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一

定影响。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定柠檬黄不得在豆制品中使用。豆干中柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中为改善产品色泽、提高市场价值超范围使用食品添加剂。