附件4

部分检验项目小知识

部分检验项目小知识

柠檬黄（tartrazine），橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料 类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。 柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果，也存在健康 风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建 议其日容许摄入量（ADI）为 0~10mg/kg bw。 造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未 准确计量。 使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《国家 卫生计生委发布关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名 β-果糖基转移酶）和食 品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等 7 种扩大使用范围的公告 2018 年 第 2 号》、《国家卫生 健康委员会关于（±）-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告 2018 年 第 8 号》的规定