附件4

关于部分检验项目的说明

一、柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是常见的人工合成着色剂。在食品生产中应用广泛，常用于糖果、风味发酵乳、果冻、膨化食品等制品。

柠檬黄基本无毒，不在体内蓄积；如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。

糕点中柠檬黄检验值超标的原因，可能是生产过程中计量不准确；也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用；还可能是企业掺假造假滥用色素。

二、亮蓝及其铝色淀（以亮蓝计）

亮蓝是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。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。

蜜饯类、糕点等亮蓝项目不合格的原因，可能是生产厂家未按国标规定，在生产加工过程中超限量使用。