附件1

部分不合格项目小知识

1 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚属于食品添加剂，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。因为乙基麦芽酚能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，所以经常被作为香味改良剂。同时乙基麦芽酚还具有去除原料的杂味，保持长久的清香的功效。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂不得添加食品用香料、香精，即乙基麦芽酚为不得检出。食用植物油中检出乙基麦芽酚，可能是生产厂家非法添加导致。

**2 溶剂残留**

根据《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）的规定，食用油中溶剂残留量不得检出。食用溶剂残留量超标的油会损害人体神经系统，使人体神经细胞内的类脂物质平衡失调，对人体内脏器官也有一定的刺激和伤害。