附件3

关于部分检验项目的说明

黄曲霉毒素B1：黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性中的一种，能溶于多种极性有机溶剂。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在油脂及其制品花生油的允许最大含量水平为20 μg/kg。黄曲霉毒素B1主要是对肝脏的损伤，一般还可能会出现典型变化如黄疸、发烧、食欲减退、厌食和腹泻，也可能出现痉挛，昏迷危险状况。若少量多次摄入黄曲霉毒素后，会造成人生长受阻，食物利用率降低，肝损伤，肝衰，长期则会形成一定损伤。