一、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸作为食品常用的一种防腐剂，能有效抑制霉菌、酵母菌和耗氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖。长期过量食用山梨酸超标的食品，会对人体健康造成一定影响。山梨酸超范围添加多为食品生产经营者食品安全意识淡薄，对国家标准了解不够，随意添加所致。

二、酸值（价）
　　酸值（价）主要反映食品中的油脂酸败的程度。造成酸值（价）不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如食用植物油、炒货食品及坚果制品的原料水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。
　　油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

三、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095)、[蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%93%9F%E9%A9%AC/4066456)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.baidu.com/item/%E9%B3%9E%E7%BF%85/7627100)目类害虫的杀虫剂。长期暴露对人体会有一定的健康隐患。食用农产品中噻虫胺超标的原因，可能是由于在农产品的种植过程中违规过量使用所致。