

试验序号	原料 A 比例	原料 B 比例	原料 C 比例	做青程度(0-1)	烘焙温度(°C)	烘焙时间(min)	铅(mg/kg)	甲氧滴滴涕(mg/kg)	联苯菊酯(mg/kg)	三氯杀螨醇(mg/kg)	杀螟硫磷(mg/kg)	氯氟氰菊酯(mg/kg)	吡虫啉(mg/kg)	啉虫脒(mg/kg)	多菌灵(mg/kg)	甲胺磷(mg/kg)	灭多威(mg/kg)	乙酰甲胺磷(mg/kg)	残留风险得分	工艺适配得分	综合判定	综合评分	迭代调整建议	
1	0.45	0.35	0.2	0.48	128	112	0.715	0.0107	0.0155	0.0107	0.0061	0.0214	0.0985	0.0725	0.395	0.0107	0.0061	0.0107	54.2	4.3	不合格	42.3	降低蜜兰香比例至 0.3 以下；增加芝兰香比例至 0.25 以上；降低烘焙温度至 120°C 以下	
2	0.428	0.352	0.22	0.52	124	108	0.682	0.0102	0.0147	0.0102	0.0058	0.0102	0.0203	0.0938	0.0691	0.376	0.0102	0.0058	0.0102	52.7	2.5	不合格	46.7	降低蜜兰香比例；提高原料 C 比例至 0.25
3	0.41	0.36	0.23	0.55	122	105	0.651	0.0098	0.014	0.0098	0.0056	0.0193	0.0895	0.0659	0.359	0.0098	0.0056	0.0098	12	2.2	合格	58.2	联苯菊酯略高，继续增加芝兰香比例至 0.25 以上	