

附件 4

部分不合格项目解读

一、酱腌菜中不合格项目二氧化硫残留量

二氧化硫，无色气体，有强烈刺激性气味，是大气主要污染物之一，食品中主要用作食物和干果的防腐剂。二氧化硫可使果片表面细胞破坏，促进干燥，同时由于其还原作用，可破坏酶的氧化系统，阻止氧化作用，使果实中的单宁物质不至被氧化而变成棕褐色，良好的保留食材原有的色泽。但过量摄入含化合物，会对人体健康造成不良影响，二氧化硫被人体吸收进入血液后，对全身产生毒性作用，它能破坏酶的活力，影响人体新陈代谢，对肝脏造成一定的损害。因此，在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中明确规定了其使用范围和使用限量，酱腌菜中的二氧化硫残留量限量为 0.1g/kg。

可能超标原因：某些厂家为了改善产品的色泽外观，过量二氧化硫熏蒸、漂白产品。或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。