附件 4

不合格项目解读

一、白酒、馒头不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 解读

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒、馒头中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感而违规添加，也可能是在生产过程中与配制酒生产线交叉污染。馒头中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善馒头的口感，超范围添加甜蜜素。

二、龙眼、山柰、蔬菜制品、姜不合格项目二氧化硫残留量 解读

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不应超过 0.05g/kg，蔬菜制品中不应超过

0.2g/kg，调味品中不得使用。新鲜水果龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为保持果实外观色泽，降低贮藏期间霉烂率，延长贮藏寿命和货架期而超限量使用。调味品中二氧化硫残留超标的原因可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残留。

三、炒货食品及坚果制品不合格项目过氧化值(以脂肪计) 解读

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品及坚果制品（葵花籽）中过氧化值（以脂肪计）应 $\leq 0.80\text{g}/100\text{g}$ 。炒货食品及坚果制品中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料油脂本身的品质较差，还可能是产品在储运过程中环境条件控制不当等。