

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残：是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在蔬菜制品中最大残留量为 0.2g/kg。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了追求食品的鲜艳色泽和延长存放时间，过量使用二氧化硫或其前体物质（如亚硫酸盐）或者可能使用劣质原料以降低成本，然后通过超量使用二氧化硫来掩盖原料的缺陷，还有一些传统工艺如硫磺熏蒸漂白等，也可能导致食品中二氧化硫残留量超标。