

附件 4

关于不合格项目的说明

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂），是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，使用后均产生二氧化硫残留，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善制品的色泽，从而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。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，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。