附件4

部分不合格项目小知识

一、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）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，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。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标 准》中规定，姜中不得使用二氧化硫。二氧化硫残留量超标的原因，可能是菜农或销售经营者在种植或流通过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白或防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。