附件2：

关于部分检验项目的说明

1.二氧化硫残留量：我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，食品添加剂级别的二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等，可以限量用于干制蔬菜、干制的食用菌和藻类、饼干等多种食品加工防腐护色工艺，其限量以二氧化硫残留量计。二氧化硫进入人体内最终会转化为硫酸盐并随尿液排出体外，食品中二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，食用后一般不会危害人体健康，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。