附件2：

关于部分检验项目的说明

1.色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。白砂糖中色值检测值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当、食糖储运条件不佳等。

2.二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、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处理，同样发挥着防腐、漂白的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能会引发腹泻、呕吐等症状。不合格的原因可能生产单位使用劣质原料以降低成本，或为了提高产品亮、白等特点超量使用二氧化硫。

3.多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650—2019)中规定，多西环素在家禽(产蛋期禁用)的肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。多西环素在猪肉中的最大残留限量值为100μg/kg。鸡肉中多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。