

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1.二氧化硫残留量：二氧化硫作为漂白剂和防腐剂被广泛使用。《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。长期摄入二氧化硫残留量超标的食品，可能对人体健康造成不良影响。二氧化硫会破坏体内的维生素 B₁，影响酶的活力，进而影响碳水化合物及蛋白质的代谢。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。