

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,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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定,二氧化硫在其他香辛料调味品中不得使用,蔬菜干制品中二氧化硫应 $\leq 0.2\text{g/kg}$ 。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。

2. 柠檬黄

柠檬黄是一种水溶性合成色素,呈鲜艳的嫩黄色,是单色品种。多用于食品、饮料、药品、化妆品、饲料、烟草、玩具、食品包装材料等的着色,《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定,在糕点中不得使用柠檬黄。糕点中检出柠檬黄的原因可能是个别生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而滥用色素。

3. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

4. 胭脂红

胭脂红是一种常用的人工合成色素，它的主要作用是为食品提供鲜艳的红色或橙红色，增强食品的视觉吸引力。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，胭脂红在水果制品（蜜饯凉果）中最大使用量为 0.05g/kg。胭脂红可能引起过敏反应，如皮肤瘙痒、红肿等。水果制品中检出胭脂红的原因，可能是企业为改善产品色泽在生产加工过程中超限量使用食品添加剂。

5. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果制品（蜜饯凉果）中苯甲酸及其钠盐的最大使用量为 0.5g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。