附件4:

关于部分检验项目的说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《[食品安全国家标准 食品添加剂使用标准](https://www.antpedia.com/standard/6958326.html)》（[GB 2760-2014](https://www.antpedia.com/standard/6958326.html)）中规定，酱腌菜食品中二氧化硫残留量的最大限量为0.1g/kg。造成二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用；也有可能是使用时计量不准确所致。