附件4

关于部分检验项目的说明

**1、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、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》（GB 2760-2024）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蔬菜干制品中的最大使用量为0.2g/kg，调味品中是不得使用。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。