附件4

部分不合格项目小知识

1. 二氧化硫

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。调味品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也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‌。

二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复合添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。