附件3:

关于不合格项目的说明

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，调味品中规定二氧化硫残留量不得使用。企业在加工过程中违规使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和抗氧化的目的。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。