

不合格项目解读

一、蔬菜制品（泡椒）不合格项目二氧化硫残留量的解读

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》(GB2760-2014)中规定，二氧化硫(以二氧化硫残留量计)在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是使用添加剂时不计量或计量不准确所造成。

二、白酒不合格项目安赛蜜的解读

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，是一种甜味剂，类似于糖精，易溶于水，增加食品甜味的，没有营养，口感好，无热量。具有在人体内不代谢、不吸收的特点，是中老年人、肥胖病人、糖尿病患者理想的甜味剂。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)规定，白酒中不得添加安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）。安赛蜜超标的原因，可能是商家为了改善口感，违规添加。

三、淀粉及淀粉制品（豌豆粉丝）不合格项目二氧化硫残留量解读

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》(GB2760-2014)中规定，淀粉及淀粉制品中不得使用二氧化硫(以二氧化硫残留量计)。产品中检出二氧化硫超标的原因，可能是商家为了提高产品色泽、防腐违规添加导致终产品中二氧化硫残存。