

不合格项目解读

1. 二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，干土豆片中二氧化硫残留量不得超过 0.4g/kg，沙参中二氧化硫残留量不得超过 0.2g/kg。干土豆片和沙参中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善干土豆片和沙参的色泽，从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。