达州市省级食品

抽检部分不合格项目解读
（2024年第12号）

一、二氧化硫残留量

食品添加剂二氧化硫，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中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，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。

二、甜蜜素违规添加

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，甜蜜素在白酒和馒头中不得使用。白酒和馒头中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在白酒和馒头中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的白酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

三、铝的残留量超标

铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、[超范围](https://zhida.zhihu.com/search?q=%E8%B6%85%E8%8C%83%E5%9B%B4&zhida_source=entity&is_preview=1" \t "/home/uos/Documents\\x/_blank)使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期过量摄入铝可能引发儿童智力发育障碍、[软骨病](https://zhida.zhihu.com/search?q=%E8%BD%AF%E9%AA%A8%E7%97%85&zhida_source=entity&is_preview=1" \t "/home/uos/Documents\\x/_blank)、骨质疏松等不良情况。根据我国《食品安全国家标准[食品添加剂使用标准](https://zhida.zhihu.com/search?q=%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82%E4%BD%BF%E7%94%A8%E6%A0%87%E5%87%86&zhida_source=entity&is_preview=1" \t "/home/uos/Documents\\x/_blank)》GB2760规定，明矾（[硫酸铝钾](https://zhida.zhihu.com/search?q=%E7%A1%AB%E9%85%B8%E9%93%9D%E9%92%BE&zhida_source=entity&is_preview=1" \t "/home/uos/Documents\\x/_blank)或硫酸铝铵）不得用于发酵面制品，但可以在油条等油炸面制品制作过程中使 用。但应遵循《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760的规定，不得高于100mg/kg。

四、过氧化值项目解读

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》GB 19300中规定，熟制葵花籽中的过氧化值限量值为0.5g/100g。花生中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。