不合格项目解读

1、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，其它调味品中不得使用。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。山奈和白芷二氧化硫残留量检出的原因，可能是生产企业为了改善其色泽，从而超范围使用二氧化硫。

2、甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB 2760中规定，甜蜜素在白酒中不得使用。白酒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。

3、脱氢乙酸超范围使用。脱氢乙酸是很常用的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。但长期过量摄入这些防腐剂会对肝脏和神经系统等造成危害，也可能带来哮喘、荨麻疹、代谢性酸中毒等不良反应。根据GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求，脱氢乙酸及其盐类在粮食加工品中是不得使用。在食品中超量超范围使用说明生产企业在产品生产过程中未严格把关，也可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，也可能是企业对GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》不熟悉和了解，以致超范围使用。

4、嗜渗酵母计数超标。在蜂蜜加工生产过程中，嗜渗酵母的来源主要分为两个部分：一部分是在蜂蜜采集到蜂蜜收集加工这个过程中产生的，包括源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，这些微生物种类繁多，来源复杂。另一部分主要是原蜜采集后生产加工过程中接触的，包括生产过程中的空气、操作人员、设备和容器等的污染，而相关生产厂家是可以通过规范严格的操作避免这些酵母菌对蜂蜜的污染。蜂蜜中出现的酵母主要有两类：一类为嗜渗酵母，另一类为耐高糖酵母，其中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大。嗜渗酵母或耐高糖酵母一直是蜂蜜生产中一个不可忽视的问题，因为它能在水分含量较高的蜂蜜中生长，且嗜渗酵母的存在也是导致蜂蜜发酵的重要原因。蜂蜜发酵程度与蜂蜜中嗜渗酵母的含量成正相关。发酵后的蜂蜜会严重影响蜂蜜的品质，但并没有依据证明嗜渗酵母和耐高糖酵母会产生对人体有害的毒素类物质。不过，一些国家已经立法禁止将发酵蜂蜜供人类消费。

5、铝的残留量

硫酸铝钾(又名钾明矾)，硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量≤100 mg/kg。油条中铝含量超标，主要是商家为了达到加工过程快速、高效，油条膨松、卖相好等效果，大量使用含铝食品添加剂代替传统的酵母发酵造成的。