部分不合格项目的小知识

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫、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，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，蜜饯凉果中二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，为了改善产品色泽超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，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。

二、还原糖分

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分合格与生产工艺、运输储存环境等密切相关还原糖不达标会影响产品本身的风味，还原糖过低的话产品会发硬。