附件9

关于部分检验项目的说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。检出二氧化硫残留量的原因可能是生产企业违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；生产过程控制不严或超限量使用；使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留。

二、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

三、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

四、甜蜜素

甜蜜素(环已基氨基环酸钠)，白色针状、片状结晶或结晶状粉末。无臭，味甜，它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而甜蜜素价格仅为蔗糖的三分之一，而且它不像糖精那样用量稍多时有苦味。在食品行业中应用广泛，可改善食品的口感风味。糖尿病患者、肥胖者可用其代替糖。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素在水果制品中最大使用量为1.0g/kg。长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。