附件1

部分不合格项目的小知识

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。二氧化硫残留量超标可能是由于生产过程中使用过量。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用；还会破坏食品中维生素B1；影响人体对钙的吸收。

甜蜜素

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40至50倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，方便食品中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不得使用。手工辣条（麻辣味）（调味面制品）甜蜜素检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，违规超范围使用甜蜜素导致。

糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成有机化合甜味剂，为增强食品的味觉效果，糖精钠通常被用在食品生产加工过程中。导致不合格的原因可能是企业生产时为了片面追求产品的甜度，未按照GB2760《食品添加剂使用标准》的规定超限量添加；也有可能是原辅材料质量控制不严，盲目使用一些成份不明确的复合添加剂，造成糖精钠超标。