不合格项目说明

谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠

谷氨酸钠是鸡精中的主要鲜味来源成分，呈味核苷酸二钠与谷氨酸钠协同产生“鲜味增倍”的效果，它们的含量不足会导致鸡精鲜味不足，影响调味效果。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定了鸡精中谷氨酸钠的含量应≥35.0g/100g；呈味核苷酸二钠的含量应≥1.10g/100g。此批次样品中谷氨酸钠及呈味核苷酸二钠的含量严重不足，产品质量存在缺陷，可能是生产企业在生产过程中偷工减料，或者生产原料或工艺存在问题导致的，应当对生产企业进行调查，查找产品质量不合格的原因，改善产品质量。

二氧化硫残留量

二氧化硫是一种常见的食品添加剂，具有很强的还原性，能够有效抑制霉菌、酵母菌和细菌的生长，延长食品的保质期。但是过量摄入二氧化硫会引起恶心、呕吐、呼吸困难等急性症状，对于哮喘患者和其他呼吸道敏感人群风险极大，长期摄入可能会对肝脏等器官造成损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2024）中规定了二氧化硫及亚硫酸盐的使用范围，花椒不在可使用的食品种类范围之内，因此不能使用二氧化硫及亚硫酸盐等食品添加剂。此批次不合格花椒中检出二氧化硫残留量为0.0985g/kg，超范围使用食品添加剂，违反了相关规定。花椒中二氧化硫残留量不合格，主要是部分农户或商家违规使用二氧化硫导致的。农户和商家为了防止花椒发霉变质，延长花椒的保质期，同时延缓花椒中的天然色素氧化褐变，保持花椒鲜艳的颜色，使用了二氧化硫及亚硫酸盐，导致花椒中二氧化硫残留量超标。