

附件 4

部分不合格项目解读

一、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不应超过 0.2g/kg。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用该物质。

二、白砂糖不合格项目色值解读

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《糖霜》（GB/T 317-2018）中规定，一级白砂糖的色值最大值不得超过 150IU。白砂糖中色值检测值超标的原因，可能是生产企业关键工艺控制不当，也可能是运输和储存条件不佳。

三、酒类（发酵酒）不合格项目酒精度解读

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品品质。一般发酵酒企业标准中规定酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\% \text{vol}$ ；也有部分发酵酒的产品标准对酒精度规定为一定范围。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

四、蔬菜干制品不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜干制品中铅的限量以相应新鲜蔬菜的限量结合生产者提供的或通过查阅分析、实验测定获得的脱水率或浓缩率进行折算。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

五、干制食用菌不合格项目总汞解读

汞是一种熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。

食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞的形态存在。
《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定,在新鲜食用菌中总汞(以 Hg 计)限量值为 0.1 mg/kg,干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。干制食用菌中总汞(以 Hg 计)检测值超标的原因,可能是使用了含汞农药,或者使用了被汞污染的培养基质和生产用水。