

附件 3

不合格项目解读

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、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—2024）中规定，糖果中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）最大使用量为 0.1g/kg。糖果中二氧化硫残留量超标的原因为，可能是为改善产品色泽而超限量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确。

二、日落黄

日落黄属于水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，腌腊肉制品中不得使用日落黄。腌腊肉制品中检出日落黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价格而超范围使用。

三、胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，具有着色力强、性质稳定等特点，在现代食品工业中应用广泛。长期食用胭脂红超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食

品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，腌腊肉制品中不得使用胭脂红。腌腊肉制品中检出胭脂红的原因，可能是企业为改善产品色泽在生产加工过程中超范围使用。