

## 附件 2:

# 关于部分检验项目的说明

二氧化硫（以 SO<sub>2</sub> 计）：二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、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，可以防止氧化褐变或微生物污染；或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。如果人体过量摄入二氧化硫，则容易产生过敏，可能会引发呼吸困难、腹泻、呕吐等症状，对脑及其它组织也可能产生不同程度损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫（以 SO<sub>2</sub> 计）的最大限量值为 0.35g/kg、水果干类中二氧化硫（以 SO<sub>2</sub> 计）的最大限量值为 0.1g/kg。二氧化硫超标的原因主要是生产企业在生产过程中，为了漂白、防腐保鲜，过量加入了焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠等具有漂白、抗氧化、防腐作用的物质或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，而没有及时采取有效脱硫措施，导致二氧化硫超标。

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>是已知的化学物质中致癌性最强的一种。分布广、毒性强、危害大，少量食用黄曲霉毒素，对人体没有太大伤害，人体可以代谢出去，但如果大量食用黄曲霉毒素，可损害肝脏、损害肾脏、引发胎儿畸形，甚至诱发癌症等。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限

量》(GB 2761-2017)中规定,花生油中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的最大限量值为20 μg/kg。

黄曲霉毒素B<sub>1</sub>超标的原因主要是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染,或企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关原料检测,没有采用精炼工艺或工艺控制不当。