

部分不合格项目解读

一、调味品（干姜、山奈）、食用农产品（龙眼）不合格项目二氧化硫解读

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。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、食糖不合格项目日落黄解读

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中规定，日落黄在食糖中不得使用。食糖中检出日落黄的原因可能是生产企业使用了添加日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

三、食糖不合格项目柠檬黄解读

柠檬黄为橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、

果冻、膨化食品等制品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，柠檬黄在食糖中不得使用。造成食品中柠檬黄不合格的原因可能是生产经营企业超限量、超范围使用。