

## 部分不合格项目解读

### 一、馒头花卷(自制)、包子(自制)不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，馒头花卷（自制）、包子（自制）中不得使用甜蜜素。馒头花卷（自制）、包子（自制）中检出甜蜜素的原因可能是餐饮经营者为改善产品的口感，违规添加甜蜜素。

### 二、酱腌菜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健康造成危害，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 2760-2014）中规定二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在酱腌菜中的最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因可能是使用添加剂时不计量或计量不准确。