附件4

关于部分检验项目的说明

一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760 — 2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍蔬菜中最大使用量为 1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。

苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

二、二氧化硫残留量(以SO₂计)

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。蜜饯凉果中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善蜜饯凉果的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

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，但若过量食用可能刺激消化道黏膜，出现恶心、呕吐、腹泻等症状，进而导致免疫力下降。