附件1

部分不合格项目的小知识

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。二氧化硫残留量超标可能是由于生产过程中使用过量。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用；还会破坏食品中维生素B1；影响人体对钙的吸收。