附件4

关于部分检验项目的说明

**一、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和(苯甲酸+脱氢乙酸)**

在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）表A.1中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**二、二氧化硫残留量**

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造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所致。