附件3

关于部分检验项目的说明

一、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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯类中的最大残留限量为0.35g/kg。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二、总酸(以柠檬酸计)

总酸（以柠檬酸计）是一种重要的有机酸，无色晶体，无臭，能够溶于水，无色酸味，是一种应用广泛的调味剂。《食品安全地方标准 酸梅粉要求》（DBS61/ 0017-2021）中规定，酸梅粉中的总酸（以柠檬酸计）的标准限量值为20g/kg-45g/kg。其不合格主要原因可能是由于生产经营企业生产工艺控制不当，造成产品总酸不符合要求。

三、蔗糖

蔗糖是双糖，是光合作用的主要产物，广泛分布于植物体内，特别是甜菜、甘蔗和水果中含量极高，由一分子葡萄糖和一分子果糖脱水缩合形成。蔗糖在食用过程中，需要经过转化成葡萄糖和果糖后才能被人体吸收。天然蜂蜜中蔗糖的含量相对较少，不超过 8%。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）规定，枣花蜜中蔗糖应≤5g/100g。蜂蜜中蔗糖超标的原因可能是部分生产者用蔗糖（白糖或红糖）熬制蜂蜜，导致蔗糖含量过高。