附件3

不合格项目说明

一、食品添加剂超标

**（一）二氧化硫残留量。**

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。不合格原因主要在于生产加工过程未加以严格管控，超限量使用相关食品添加剂

**（二）柠檬黄。**

柠檬黄是一种合成着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定在肉制品中不得使用。肉制品中柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。