

不合格项目解读

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。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，龙眼中二氧化硫残留量不应超过 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标可能是生产企业采用硫磺熏蒸为龙眼保鲜，导致产品中二氧化硫残留超标。

二、日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期摄入日落黄超标的食品，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，肉及肉制品中不得使用日落黄。日落黄不合格的原因，可能是个别企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

三、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，发酵面制品中不得使用甜蜜素，检出甜蜜素的原因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。