附件3

关于部分检验项目的说明

二氧化硫残留量  
　　二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定水果干类二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg，蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。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，少量二氧化硫进入人体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。