

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）二氧化钛

二氧化钛在食品行业中可以作为食品白色素，可用于凉果类、果冻、糖果、巧克力、饮料、魔芋凝胶等食品。二氧化钛较稳定，作为食品添加剂使用的二氧化钛纯度高，按规定添加不会对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在蛋黄酱、沙拉酱中的最大使用量为 0.5g/kg。沙拉酱中二氧化钛超标的原因可能是生产企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超限量添加，或者使用时不计量或计量不准确导致的。

（二）磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，磺胺类（总量）在所有食品动物（产蛋期禁用）肌肉、脂肪中的最大残留限量值为 100 μ g/kg，鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 100 μ g/kg。猪肉中磺胺类（总量）残留量超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病违规加大用药量，或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。