

## 附件 2

# 关于部分检验项目的说明

### (一) 柠檬黄

柠檬黄(tartrazine),橙黄或亮橙色的粉末或颗粒,是一种合成着色剂,常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。

柠檬黄基本无毒,不在体内贮积,绝大部分以原形排出体外;但是如果,也存在健康风险。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为 0 ~ 10mg/kg bw。

造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有:生产经营企业超限量、超范围使用,或者未准确计量。

使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)及《国家卫生计生委发布关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶(又名 $\beta$ -果糖基转移酶)和食品添加剂单,双甘油脂肪酸酯等 7 种扩大使用范围的公告 2018 年 第 2 号》、《国家卫生健康委员会关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告 2018 年 第 8 号》的规定。

### (二) 二氧化硫残留量

二氧化硫(sulfur dioxide)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。

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。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害,但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)建议其日容许摄入量(ADI)为 0 ~ 0.7mg/kg bw。

二氧化硫不符合标准的原因可能有,个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本,其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫;也有可能是使用时不计量或计量不准确;还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)的规定,我国允许二氧化硫在各类食品中的最大使用量为 0.01 ~ 0.4g/kg(以 SO<sub>2</sub> 残留量计);允许硫磺在各类食品中的最大使用量为 0.1 ~ 0.9g/kg(以 SO<sub>2</sub> 残留量计);根据《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》(GB 6783-2013)的规定,允许二氧化硫在食品添加剂明胶中的最大使用量为 0.03g/kg。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)及《国家卫生计生委发布关于海藻酸钙等食

品添加剂新品种的公告 2016 年第 8 号》、《关于抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)等食品添加剂新品种的公告 2016 年第 9 号》、《关于食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围 和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告 2016 年第 14 号》、《关于食品添加剂新品种碳酸铵、6-甲基庚醛等 9 种食品用香料新品种和焦亚硫酸钠等 2 种食品添加剂扩大使用范围的公告 2017 年第 1 号》《国家卫生健康委员会关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告 2019 年第 2 号》中的规定。