食品抽检科普小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。长期食用二氧化硫超标的食品，可能引起恶心、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—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。黄花菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品的色泽提高产品的保质期，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时计量不准确。