附件3：

**部分不合格项目的小知识**

——二氧化硫残留量不合格项目小知识

二氧化硫（及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等）是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，通过硫磺熏蒸或直接添加亚硫酸盐等方式使用。其主要功能包括改善色泽、抑制微生物生长及防止褐变。不合格常见原一是因为‌原料问题，使用劣质原料后为改善外观超量添加；二是‌工艺不当，传统硫磺熏蒸或亚硫酸盐浸泡未精准控制剂量；三是‌计量误差，生产过程中未准确计量或未规范使用添加剂。‌