

## 附件 6

# 部分不合格项目解读

### 一、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。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，少量摄入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。《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应超过 0.2g/kg。不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超限量使用该物质。

### 二、大豆油不合格项目过氧化值解读

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。本次检出大豆油中过氧化值超标，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效地抗氧化措施，

使得终产品油脂氧化。

### 三、保健食品不合格项目免疫球蛋白 IgG 解读

保健食品中添加的免疫球蛋白 IgG 具有辅助增强人体免疫力的作用，是保健食品中的功能性指标。此次不合格产品执行的企业标准《多补钙片》（Q/TYS 0025S-2022）规定免疫球蛋白 IgG 含量不少于 1.0mg/片。检出该项目不达标，可能是生产厂家对于工艺控制不严。

### 四、保健食品不合格项目水分解读

水分是固体类型保健食品的质量指标，其与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。《林丰牌钙维生素 D<sub>3</sub> 咀嚼片(中老年型)》（Q/JLF 020-2021）中规定，水分含量不得超过 3.0%。保健食品中水分含量超标的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，也可能与储运过程条件不当有关。