附件4

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫具有漂白性。工业上常用二氧化硫来漂白纸浆、毛、丝、草帽等。二氧化硫的漂白作用是由于它（亚硫酸）能与某些有色物质生成不稳定的无色物质。这种无色物质容易分解而使有色物质恢复原来的颜色，因此用二氧化硫漂白过的草帽辫日久又变成黄色。二氧化硫和某些含硫化合物的漂白作用也被一些不法厂商非法用来加工食品，以使食品增白等。食用这类食品，对人体的肝、肾脏等有严重损伤，并有致癌作用。调味料中二氧化硫残留量超标的原因，主要是个别生产者使用劣质原料以降低成本，而又为了提高产品色泽，超量使用含硫类食品添加剂；有的生产者采用这种传统工艺，硫磺熏蒸漂白，或者直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜；有的生产者操作不规范，在使用添加剂时不计量或计量不准确。

1. 酸价(KOH)

酸价是脂肪中[游离脂肪酸含量](https://baike.baidu.com/item/%E6%B8%B8%E7%A6%BB%E8%84%82%E8%82%AA%E9%85%B8%E5%90%AB%E9%87%8F/20629838?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B8%E4%BB%B7/_blank)的标志，脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关。一般常用酸价作为衡量标准之一。在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。

酸价超标的原因，一是原料保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化；二是生产过程中，对操作工艺控制不严，温度过高，时间过久，促使其含有的油脂加速氧化变质；三是成品包装不严，受温度、湿度的影响也会导致过氧化值增高，水分、空气、温度、光和杂质均可促使油脂酸败后产生酸，致使产品酸价超标。