附件2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

食品中的铝主要来源于添加的改良剂和膨松剂(明矾)，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵，加入后使油炸面制品更蓬松。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定油炸面制品中铝的残留量≤100mg/kg。体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。此外，铝在体内积蓄会增加肾的负担，对肾脏造成伤害。