附件3

部分不合格检验项目小知识

一、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉中的最高残留限量为100 μg/kg。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。麻花中铝的残留量超标的原因，可能是商家过量使用相关食品添加剂。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

三、蛋白质

蛋白质是构成细胞的基本有机物，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蛋白质含量不低于0.5g/100g，造成蛋白质含量不达标有可能是因为原料本身质量不高，含有的蛋白质比例比较低，商家为降低成本，以次充好或者工艺控制不够完善等。

四、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。甜蜜素超标的原因可能是个别企业为降低生产成本，或为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节风味等。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。