附件3

不合格检验项目说明

一、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、中和剂和固化剂等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可按生产需要适量使用于油炸面制品，铝的残留量（干样品，以Al计）≤100mg/kg。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。

本次监督抽检发现有2批次油炸面制品（自制）样品铝的残留量（干样品，以Al计）超标，原因可能是生产者为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定粮食加工品不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

本次监督抽检发现有2批次粮食加工品样品超范围使用脱氢乙酸及其钠盐，原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用