附件3

不合格检验项目说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粮食加工品中不得使用二氧化硫。

本次监督抽检发现有1批次米粉制品样品存在超范围使用二氧化硫情况，原因可能是米粉制品生产加工过程中，超范围使用亚硫酸盐等防腐剂，以达到防腐或漂白的作用。

二、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。

三、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。