附件1

**部分不合格项目的小知识**

1. **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。《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）中规定，粉丝中硫酸铝钾、硫酸铝铵可按生产需要适量使用，铝的残留量最大限量值为200mg/kg（干样品，以Al计）。粉丝中铝的残留量超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；也可能是厂家使用的粉丝原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

1. **腐霉利**

腐霉利是一种杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。韭菜中腐霉利残留超标主要原因应是种植环节超量使用腐霉利或使用后未过安全期采摘而导致。