附件4

**关于部分项目的说明**

# 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膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品卖相和口感，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。

# 呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种使用广泛的增鲜剂，作为常用的食品添加剂，不仅对甜味、肉味、醇厚感有增效作用，而且对酸味、苦味、腥味、焦味等不良风味有消除或抑制作用，因此被广泛地添加到鸡精调味品中，强化滋味，改善口感，其含量水平是衡量产品鲜度的特征之一。《鸡精调味料》（SB/T 10371—2003）规定，鸡精调味料中呈味核苷酸二钠含量不得低于1.10g/100g。造成不合格的原因可能是企业为降低成本，原料添加量不够。