**附件3**

不合格检验项目小知识

铝的残留量(干样品，以Al计)

铝添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）作为膨松剂在淀粉制品（粉丝粉条）生产中具有重要作用，可以增加产品筋度和韧性，使产品不粘连不断条。《食品安全国家标准食品添加剂食用标准》（GB 2760-2014）中增补公告国家卫生计生委公告 2015 年第 1 号文中规定粉丝粉条中铝的残留限量为≤200mg/kg（干样品，以Al计）。铝在一定剂量下具有神经毒性、生殖毒性、发育毒性，过量摄入铝会影响儿童的智力发育，并与软骨病和骨质疏松的发生相关。铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，其毒性既取决于食品中铝的含量，还与食用含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。铝的残留量超标的主要原因可能为：企业为改善产品口感，超限量使用食品添加剂；企业对相关标准的了解熟知度较低；对原料把控不严，可能使用了含铝较高的食品添加剂。