附件4

**关于部分项目的说明**

一、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。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，凉粉中不允许使用含铝添加剂。凉粉中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中违规使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。