

部分不合格项目解读

一、粉丝粉条不合格项目铝的残留量（以 Al 计）解读

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，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，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

二、馒头不合格项目糖精钠（以糖精计）解读

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。馒头中糖精钠超标的原因，可能是商家为了改善口感，且不了解相关标准，从而超范围使用

甜味剂。

三、糕点不合格项目脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)解读

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐最大使用量不超过 0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是生产企业为防止糕点腐败变质超限量使用了该防腐剂，也可能是添加过程中使用计量工具不准而造成了添加过量。

四、糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和解读

防腐剂是常见的食品添加剂，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品对人体健康有一定的影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不合格的原因，可能是生产企业在生产加工过程中使用了多种防腐剂但未严格控制各防腐剂的用量；或是使用了商用复配防腐剂但不清楚

其含量；也可能对原料中防腐剂含量不清楚，未进行质量控制。