附件4

部分不合格项目小知识

一、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂一般不会对人体健康造成危害，但长期过量摄入铝超标的食品，会产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，餐饮自制油饼油条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。铝的残留量(干样品，以 Al 计)超标的原因，可能是商家违规过量使用所致。