附件2

**关于部分检验项目的说明**

**铝的残留量（干样品，以Al计）**

铝残留量超标主要是生产环节控制不严，超限量使用了含铝添加剂硫酸铝钾或硫酸铝铵。硫酸铝钾、硫酸铝铵：俗称明矾，为含铝添加剂，常作为食品的膨松剂，稳定剂使用，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760－2014）规定，粉丝、粉条可使用食品添加剂硫酸铝钾、硫酸铝铵，但产品中铝的残留量不得超过200mg/kg。含铝食品添加剂（比如明矾）是食品中允许使用的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但长期过量摄入会导致运动和学习记忆能力下降、影响儿童智力发育、抑制胎儿的生长发育。铝残留量超标的原因可能是企业为增加产品性状口感等，在生产加工过程中超限量超范围使用含铝添加剂。