附件4

关于部分检验项目的说明

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食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作固化剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及相关公告对食品中铝的残留量做了规定，其中规定粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）不得大于200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。