**附件4**

**部分检验项目小知识**

**铝的残留量(干样品，以Al计)**

粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）不合格项目主要涉及到铝的残留量超过食品安全国家标准规定的限量值。 以下是对该不合格项目的详细解读：

1.食品安全国家标准规定

根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014），粉丝粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为200mg/kg。

2.不合格原因

粉条中铝的残留量超标的原因可能有以下几种：

1.超限量使用含铝食品添加剂：个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等。

2.复配添加剂中铝含量过高：使用的复配添加剂中铝含量过高。

3.生产工艺问题：如企业在生产加工过程中未严格按照绿色食品要求控制原料（食用淀粉）的采购和含铝食品添加剂的使用。

4.企业守法经营意识薄弱：反映出企业守法经营意识薄弱，违规过量使用含铝食品添加剂。

3.铝超标的危害

长期食用铝超标的食品可能会导致以下健康问题：

1.运动和学习记忆能力下降：影响儿童智力发育。

2.影响人体对铁、钙等成分的吸收：导致骨质疏松、贫血。

3.影响神经细胞的发育：过量摄入会影响神经细胞的发育。