附件4

**关于部分项目的说明**

1. 铝的残留量(干样品，以Al计)

铝主要是在制作粉条、粉丝过程中添加明矾（十二水硫酸铝钾）引入，明矾（十二水硫酸铝钾）是一种食品添加剂，制作粉条、粉丝添加明矾可以使成品更加筋道，根据《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年第1号）》规定，粉条、粉丝中铝的残留量（干样品以Al计）不得超过200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产过程中超限量、超范围使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。铝是一种低毒金属元素，它并非人体需要的微量元素，不会导致急性中毒，但食品中含有的铝超过国家标准就会对人体造成危害。人体摄入铝后仅有10％-15％能排泄到体外，大部分会在体内蓄积，与多种蛋白质、酶等人体重要成分结合，影响体内多种生化反应，长期摄入会损伤大脑，导致痴呆，还可能出现贫血、骨质疏松等疾病，尤其对身体抵抗力较弱的老人、儿童和孕妇产生危害，可导致儿童发育迟缓、老年人出现痴呆，孕妇摄入则会影响胎儿发育。 食用铝超标的膨化食品，铝会在人体内不断的累积，引起神经系统的病变，干扰人的思维、意识和记忆功能，严重者可能痴呆。