附件1

部分不合格项目的小知识

1. **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膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。《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）中规定，粉丝中硫酸铝钾、硫酸铝铵可按生产需要适量使用，铝的残留量最大限量值为200mg/kg（干样品，以Al计）。粉丝中铝的残留量超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；也可能是厂家使用的粉丝原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

**二、乙基麦芽酚**

乙基麦芽酚属于食品添加剂，是一种有芬芳香气的白色晶状粉末。因为乙基麦芽酚能使食品中原有香味得到调和、改良和提升，所以经常被作为香味改良剂。同时乙基麦芽酚还具有去除原料的杂味，保持长久的清香的功效。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂不得添加食品用香料、香精，即乙基麦芽酚为不得检出。食用植物油中检出乙基麦芽酚，可能是生产厂家非法添加导致。