附件1

**部分不合格项目的小知识**

**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(又名铵明矾)是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。当前并无报告提示一般人通过食物途径摄入的铝会引起急性中毒，铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中规定，油炸面制品(餐饮)中铝的残留量(干样品，以Al计)的最大限量值为100mg/kg。铝的残留是产生不合格的原因有可能是商家违规过量使用。

**二、酒精度**

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。

三、**甜蜜素**

甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂，但是依照《GB2760-2014食品添加剂使用标准》在酒类食品中，除了配制酒允许添加，添加限量是0.65g/kg，在其他的蒸馏酒（白酒），发酵酒（葡萄酒、黄酒、啤酒）中均是不可以使用的。甜蜜素超标主要原因可能是生产商家缺乏相应食品添加剂知识，无法判别是否合法添加；也可能是生产商家为了提高酒的口感，随意滥加等。