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(又名铵明矾)是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝在人体内有蓄积性，过量食入会引起人体对铁和钙等成分的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）油炸面制品中铝的残留量（干样品，以Al计）的限量值不应大于100mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入。

1. 苋菜红

苋菜红是一种可用作[食品](https://baike.so.com/doc/5353675.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)着色剂的合成[色素](https://baike.so.com/doc/5733784.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)。红褐色或暗红色的粉末或颗粒。耐光，耐热，耐盐。对一些[果酸](https://baike.so.com/doc/951872.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)稳定。如果长期食用色素含量超标的食品，可能会在体内蓄积，对肾脏、肝脏产生一定伤害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，果、蔬汁饮料中不得使用苋菜红。不合格的原因可能是：一是生产厂家未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围、超限量使用；二是原料带入。

1. 酒精度

根据《发酵酒及配制酒》（Q/XMS0002S-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求，酒精度范围是企业标签明示的±1%（vol）之间，超过了±1%（vol），可以判定为不合格。不合格原因可能是：一是企业产品生产中产品质量控制不严；二是酒精在密封不严的情况下造成酒精挥发损失；三是低度酒冒充高度酒等。

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，安全性较高，它可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。毒性仅为苯甲酸的1/4，一般食品中添加量只要不超过限量要求是很安全的，如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及产品明示标准和指标的要求，饼干中不得检出。不合格原因：一是企业违规使用；二是生产过程中质量控制不严；三是原料带入。

1. 铬

铬是一种重金属，在自然界中主要以三价铬和六价铬两种形态存在,三价铬是人体必需的营养元素,六价铬有很强的生物毒性,会对皮肤黏膜造成刺激和腐蚀作用,导致皮炎、溃疡、鼻炎、鼻中隔穿孔、咽炎等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定了肉及肉制品中铬的限量值为≤1.0mg/kg。不合格的原因可能是由于环境污染，例如铬矿石加工、金属表面处理、皮革鞣制、印染等排放的污水等污染食品原料所致。