附件2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

食品中的铝主要来源于添加的改良剂和膨松剂(明矾)，其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵，加入后使油炸面制品更蓬松。依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定油炸面制品中铝的残留量≤100mg/kg。体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。此外，铝在体内积蓄会增加肾的负担，对肾脏造成伤害。

二、甜蜜素

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是食品生产中常用的添加剂。它是一种甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。甜蜜素有增强甜度、代糖的作用，基本无营养作用，但经常食用甜蜜素含量超标食品，可能会对人体健康产生危害。

三、镉

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入可能会对人体健康产生危害。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。