部分不合格检验项目小知识

大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中不得检出。

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，淀粉及淀粉制品中铝的最大残留限量值为200mg/kg。

氟

氟是自然界中广泛分布的元素之一，因含量高低不同，对人体健康具有双重作用。《砖茶含氟量》（GB 19965—2005）中规定每1kg砖茶允许含氟量≤300mg。