附件4

部分检验项目的说明

**铝的残留量(干样品，以 Al 计)**

含铝食品添加剂可在油炸面制品、焙烤食品的加工中起到膨松剂和增加口感的作用，是合法的食品添加剂，使用后产生铝残留。根据《食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)的规定，油炸面制品(自制)中铝的残留量应≤100 mg/kg。铝被人体摄入后大部分会在体内蓄积，长期摄入会损伤大脑，导致痴呆，还可能出现贫血、骨质疏松等疾病。长时间食用铝超标食品会影响孩子骨骼的生长和智力的发育。