**附件1**

**部分不合格检验项目小知识**

1. **铝的残留量(干样品，以Al计)**

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但现代研究却发现明矾对人们健康存在危害，主要体现在金属元素铝在人体内的慢性积累。铝被人体吸收后很难排除体外，会慢慢蓄积，铝的大量蓄积，会损害大脑及神经细胞，可能导致脑萎缩、痴呆等症状。长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。

粉丝粉条（干样品）中铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

**二、酸价**

酸价（以脂肪计）主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。