部分不合格项目解读

一、粉丝粉条不合格项目铝的残留量解读

硫酸铝钾（又名钾明矾）和硫酸铝铵（又名铵明矾）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。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中铝的最大残留限量值为 200 mg/kg。粉丝粉条中铝含量超标的原因可能是生产者为增加粉丝粉条的韧性，减少烹饪过程中的断条、糊汤等，在生产过程使用了过量的明矾。

二、油饼油条不合格项目铝的残留量解读

铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝排出体外，大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大脑，导致儿童智力发育迟缓，老年人易出现老年痴呆，胎儿生长发育也会受到影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝氨（铵明矾）在油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg。油条中铝的残留量不合格的原因可能是商家为了改善口感超量使用硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝氨（铵明矾）。