不合格项目知识

**铝的残留量**

铝的添加形式多为硫酸铝钾(又名钾明矾)和硫酸铝铵(又名铵明矾)，作为膨松剂和稳定剂，在发酵面制品及油炸面制品加工过程中加入，能使产品发起形成致密多孔组织并使其结构稳定，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的特性；含铝食品添加剂是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。但用量过多会使食品发涩，甚至引起呕吐腹泻，长期摄入过量的铝会沉积在大脑中，引起贫血、骨质疏松等疾病，甚至影响神经细胞发育，尤其对免疫力较弱的老人、儿童和孕妇产生的危害更大。

餐饮环节自制的发酵面制品、油炸面制品中铝残留量不合格，有可能是个别餐饮店商家为提升产品外形、质地、口感等感官特性，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导致。