附件3

食品抽检科普小知识

铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。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，油炸面制品（油条）中铝的最大残留限量为100mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家违规过量使用所致，反映出企业守法经营意识薄弱。