附件4:

关于部分检验项目的说明

**一、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。铝有一定的慢性毒性，长期摄入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》( GB 2760-2014 )中规定，粉条中的铝的残留量最大为200mg/kg。样品中铝残留量超标可能是由于企业超限量添加硫酸铝钾等食品添加剂造成的，也可能是企业使用的复配添加剂中铝含量过高；或使用了受环境影响有较高铝含量的原料。

**二、过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定熟制葵花籽的过氧化值应小于等于0.80 g/100g。造成过氧化值不合格的原因可能是产品用油已经变质，或原料中的脂肪已经被氧化，使得产品过氧化值超标，也可能是产品储运条件控制不当造成。

**三、霉菌**

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。瓜子中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

**四、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。餐饮食品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。