附件3:

关于部分检验项目的说明

一、菌落总数

菌落总数就是指在一定条件下(如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克(每毫升）检样所生长出来的细菌[菌落总数](https://baike.so.com/doc/490723-519612.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)。按国家标准方法规定，即在需氧情况下37℃培养48h，能在普通营养琼脂平板上生长的细菌菌落总数，所以厌氧或微需氧菌、有特殊营养要求的以及非嗜中温的细菌，由于现有条件不能满足其生理需求，故难以繁殖生长。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

铝的残留量（干样品，以Al计是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂在使用后所产生铝残留数量。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可按生产需要适量使用于豆类制品，铝的残留量(干样品，以Al计)最大限量值为100mg/kg。本次抽检的油豆腐块中检测出铝残留量超标的原因，可能是加工生产企业或个人为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。有关专家表示，铝不是人体必需的微量元素，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。