附件3

部分不合格项目小知识

1. 铝的残留量(干样品,以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。研究发现，长时间摄入铝会对人体产生慢性毒性。铝经胃肠吸收后，主要积聚于骨骼，引起骨质疏松和软骨病，并且较难排出体外。铝超标对儿童的影响更大，影响钙磷代谢，从而对少年儿童的生长发育造成一定影响，严重影响孩子骨骼的生长，长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

糕点中铝的作用主要是作为膨松剂使用，添加含铝泡打粉的糕点体积会膨大，从而可以减少原料鸡蛋的添加量，但是却可以改善糕点的外观，此外糕点在制作过程中一般会使用膜具对产品进行定型，如果模具属于铝合金材质也会造成终产品中铝的残留量超标,糕点中是允许使用含铝食品添加剂的，铝的残留量超标的原因可能是生产企业在加工过程中未严格按照食品添加剂使用标准要求执行。