**附件2：**

不合格项目的小知识

## **一、铝的残留量(干样品,以 Al 计)。**铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，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，而在粉丝、粉条产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

## **二、苋菜红、日落黄和亮蓝。**苋菜红、日落黄和亮蓝是三种常见的食用色素，它们在来源、性质和用途上有所不同。1、苋菜红是一种人工合成的食用色素，属于煤焦油色素或苯胺色素。它通常用于饮料、糖果、果冻等食品中，以增加食品的色泽；2、日落黄也是一种人工合成的食用色素，主要用于饮料、酒、冰淇淋、糖果、糕点等食品的着色；3、亮蓝则是另一种人工合成的食用色素，适用于饮料、糖果、果冻、冰激凌等食品的着色。总的来说，这三种食用色素虽然都是人工合成的，但它们的化学结构和用途有所不同。在使用时，需要根据具体的食品类型和所需的色泽来选择合适的食用色素。

## **三、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、酵母和细菌有较好的抑制作用。其毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。如果过量食用会造成人体新陈代谢紊乱,对代谢排毒能力较差人群有伤害。

## **四、极性组分。**极性组分是食用油经过热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应，产生了比甘油三酸酯极性较大的一些成分，对人体有害。根据食用植物油煎炸过程中的卫生标准，食用油中的极性组分不得超过27%

## **五、三氯蔗糖。**三氯蔗糖作为一种甜味剂，在食品和饮料行业中有着广泛的应用。它可以增加产品的甜度、提高口感、延长保质期，并且对于糖尿病患者来说是一个安全的糖分替代品。然而，它也可能带来一些危害，如过敏反应、影响代谢、潜在的致癌风险以及对肠道有益细菌的影响。因此，在享受三氯蔗糖带来的便利的同时，我们也应该注意适量食用，并关注其可能带来的健康风险。