**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、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%

## **三、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。

## **四、吡唑醚菌酯。**吡唑醚菌酯是一种广谱抗真菌药，主要通过抑制真菌细胞膜的合成，从而阻止真菌的生长和繁殖。吡唑醚菌酯具有保护、治疗、叶片渗透传导作用，对多种真菌都有抑制作用，包括一些对其他抗真菌药物有抗药性的真菌。

## **五、糖精钠(以糖精计)。**糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，且使用历史最长，但也是最引起争议的合成甜味剂。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外，其毒性不强。