

附件 3

不合格项目解读

一、甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。造成面点中甜蜜素不合格的原因应该是经营者为增加产品甜味、改善口感，超范围使用含甜蜜素的甜味剂所致。

二、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能会对儿童造成危害。油条中铝的残留量超标的原因可能是经营者为增加产品口感，在制作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所致。