

附件 2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会对人体健康产生一定影响。

二、酒精度

酒精度是作为白酒的一项重要质量指标，是区分白酒度数的一项指标。酒精度不合格反映了一个企业的质量管理水平 and 能力，酒精度含量不达标会影响白酒的品质。

三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败而延长保质期。长期过量食用防腐剂超标食品会对人体健康产生影响。

四、甜蜜素

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是一种甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~40 倍。长期食用甜蜜素超范围、超限量的产品会危害人体肝脏及神经系统，不利于身体健康。