附件2

部分不合格项目的小知识

一、溴酸盐

其他饮用水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）规定其他饮用水中溴酸盐含量≤0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的饮用水，可能会对人体健康造成一定影响。

二、苋菜红

苋菜红是一种合成着色剂，用于改变饮料的色泽有较好的效果。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定果、蔬汁饮料中苋菜红≤0.05g/kg，同时也应满足产品明示质量要求。合成着色剂几乎没有营养价值，长期大量食用合成着色剂超标的产品可能对人体健康产生一定影响。

三、铝的残留量

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾）可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）中要求粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。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。