附件4

部分检验项目小知识

一、胭脂红

胭脂红（carmine），又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~5mg/kg bw。

不合格可能的原因主要是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超量添加，也不排除个别产品掺假的可能。

按我国规定可用于果汁饮料、配制酒、碳酸饮料、糖果、糕点、冰淇淋、酸奶等，而不能用于肉干、肉脯制品、水产制品等食品中。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《国家卫生健康委员会关于（±）-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告（2018 年 第 8 号）》的规定.

二、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝（aluminium）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与儿童智力

发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。目前联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织

食品添加剂联合专家委员会（JECFA）尚未给出其日容许摄入量（ADI）的建议值，但是

给出了暂定每周耐受摄入量（PTWI）为 2mg/kg bw。

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。

根据我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，明矾

（硫酸铝钾或硫酸铝铵）不得用于发酵面制品，但可以在油条等油炸面制品制作过程中使

用。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《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）》的规定。

三、甜蜜素

甜蜜素（sodium cyclamate），化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其

甜度是蔗糖的 30~80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。

人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生

组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~11mg/kg bw。

甜蜜素在蜜饯凉果中的使用易超标，其主要原因为在蜜饯凉果中除了作为甜味剂使用

外，更重要的功能是增加风味。除了蜜饯凉果外，在腌渍的蔬菜中，也发现许多边远县镇

农贸市场自产自销的散装酱菜中超标率较高。

使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《关于

爱德万甜等 6 种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠 （又名甜蜜素）等 6

种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告 2017 年第 8 号》、《国家卫生健康委员会关于

（±）-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告 2018 年 第 8 号》的规定，