附件2

部分不合格项目小知识

1. 氨基酸态氮

氨基酸态氮是衡量酱类产品好坏的重要标准之一。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB2718-2014）中规定，氨基酸态氮的限量值不得低于0.3g/100g（此2批次产品均使用企标，含量亦不得低于0.3g/100g）。氨基酸态氮含量不达标原因包括：可能是产品生产过程控制不严；也可能是企业在生产过程中偷工减料或为降低成本而故意掺假的情况。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

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的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）不得超过200mg/kg。产生铝的残留量不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入；三是过程控制不严。