附件2

不合格项目小知识

一、金刚烷胺

金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告第560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。检出金刚烷胺的原因，可能是养殖户在饲料中违规添加，导致其在动物体内蓄积。金刚烷胺通过食物链进入人体内蓄积，可能使人体对其产生耐药性。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）,硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，油炸面制品的铝的残留量（干样品，以Al计）限量值≤100mg/kg。铝的残留量产生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。