附件4

关于部分检验项目的说明

油条中添加食用明矾可以让油条蓬松、香酥，但因明矾中含有铝，国家对明矾的使用量具有明确限定。食品添加剂的使用应配合相应的精确计量仪器，必须严格按照国家标准添加，食品经营者则多凭经验用手抓取估摸用量，在制作油条时多未使用过天平等计量工具。

“铝超标”油条看起来外观金灿灿的，吃起来又脆又嫩，但长期食用铝过量的油条会对人体造成一定的危害，可使骨组织密度增加，骨质变得疏松;如沉积在大脑中，可使脑组织发生器质性改变，出现记忆力衰退，甚至痴呆;如沉积于皮肤，可使皮肤弹性降低，皮肤皱纹增多。如果儿童食用，可影响儿童智力和骨骼生长;老年人多吃，则容易引发老年性痴呆。