

铝的残留量,硫酸铝钾、硫酸铝铵是食品加工中常用的食品添加剂,使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可产生膨松剂、稳定剂、抗结剂和着色剂等。铝残留量超标的原因有可能是个别商家为改善产品口感,在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝食品添加剂,或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。