

国家质量监督检验检疫总局关于加强对食品中铝残留量检验的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao_ti2020/324/2021_2022__E5_9B_BD_](https://www.100test.com/kao_ti2020/324/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_324001.htm)

[E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_324001.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/324/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_324001.htm) 国家质量监督检验检疫总局关于加强对食品中铝残留量检验的通知（2006年2月22日 国质检食监函[2006]108号）各省、自治区、直辖市质量技术监督局：近期，食品中铝含量超标的事件频频发生，主要原因是超范围、超量使用膨松剂硫酸铝钾(钾明矾)和硫酸铝铵(铵明矾)。《食品添加剂使用卫生标准》规定：硫酸铝钾(钾明矾)、硫酸铝铵(铵明矾)可用于油炸食品、水产品、豆制品、发酵粉、威化饼干、膨化食品、虾片产品，最终产品铝的残留量要 100mg / kg。《食品中污染物限量》标准中规定：面制食品中铝含量要 100mg / kg。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com