

# 盐城早点检测 包子油条检测 快餐检测

产品名称	盐城早点检测 包子油条检测 快餐检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司检测部
价格	1000.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:5-7个工作日 检测范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 17312626973

## 产品详情

早报讯 根据市民\*关注的食品专项抽检活动民意调查，面制品位列受关注程度第八位。昨日，市食品药品监督管理局发布《面制品抽检结果分析报告》。本次共抽检面制品95批次，经检测不合格9批次，合格率为90.53%，不合格的主要原因是面食中检出不得检出的铝或铝残留量超过国家规定标准。这个结果较去年同期抽检提高了10个百分点，说明近年来我市对含铝添加剂使用开展专项整治，有效遏制了铝超标现象。

面食合格率为90.53%

按照计划，本次共抽检面制品95批次，包括油条、馅饼等油炸类面制品44批次，馒头、花卷、包子等蒸煮类面制品51批次。抽检产品全部来自于农贸市场、商场超市、食杂店等流通环节和小吃店、餐馆、企事业单位食堂、快餐店等餐饮环节。油炸面制品的检测项目包括铝的残留量、溴酸钾、糖精钠3项，蒸煮类面制品的检测项目包括苯、山梨酸、滑石粉、甜蜜素、铝、过氧化苯甲酰。

经检测，95批次样品中合格86批次，不合格9批次，合格率为90.53%。其中，油炸面制品不合格样品4批次，合格率为90.91%；不合格产品4批次均为油条，不合格项目为铝的残留量；蒸煮类面制品中不合格样品5批次，合格率为90.20%；不合格产品中1批次馒头、1批次花卷、1批次包子检出铝的残留量超标，1批次馒头、1批次巨主检出山梨酸不合格。

总体来看，面制品存在问题相对较多，在本次市民关注的类食品抽检中，面制品的合格率是的，不合格产品包括包子、油条、馒头、花卷，不合格项目包括铝和山梨酸。“本次抽样场所较多，流通、餐饮环节均有涉及；分析检测结果可以看出，流通环节的农贸市场、便利店问题较多，餐饮环节的小吃店、中型餐馆问题相对较多。”市食品药品监督管理局工作人员介绍。

7批次产品因“铝”不合格

“食品中的铝主要来源于添加的改良剂和膨松剂（明矾），其主要成分是铝钾、铝铵。”市食品药品监督管理局工作人员介绍，依据国家标准，铝钾、铝铵可以用于油炸面制品中，其铝的残留量要求 100mg/kg

，本次检出不合格的4批次油炸面制品中铝的残留量都超标。铝钾、铝铵不得用于蒸煮类面制品中，本次抽检3批次蒸煮类面制品中检出铝，说明制作过程中添加了这些含铝添加剂。

市食品药品监督管理局工作人员解释，体内铝的积累可减退记忆力、抑制免疫功能及阻碍神经传导。铝与老年性痴呆症有密切关系，也影响儿童的发育和认知。此外，铝在体内积蓄会增加肾的负担，对肾脏造成伤害。面制品中铝超标，其原因包括：一是个别生产者不了解含铝食品添加剂的使用范围，超范围使用含铝食品添加剂，比如馒头、包子中使用含铝食品添加剂；二是个别生产者为使油炸面制品更蓬松，超限量使用含铝食品添加剂，比如油条、馅饼中铝超标。