

# 关于不含明矾泡打粉中铝含量的相关说明

## 1、关于泡打粉含铝量标注规定？

依据《复合膨松剂》国家标准 GB 25591-2010 第 4 款其他的规定“应在包装标示上标示产品的铝含量，检测方法参见附录 D。”依据此规定，一是泡打粉的包装袋上必须标示铝含量，二是泡打粉铝含量的检测法定标准是“附录 D”。

## 2、为什么不含明矾的泡打粉也含有铝？

传统的泡打粉通常都是采用明矾复配而成，明矾含量大都在 40%左右，其中铝含量为 4.2%左右，也就是 1kg 泡打粉的含铝量在 40 克以上。

而不用明矾复配的泡打粉之所以也能检测到微量的铝，主要是因为铝是自然界广泛存在的元素，一般食品原料中都含有微量的铝，比如，面粉中铝的含量一般是 15mg / kg（15ppm）左右，所以即使不用明矾生产的泡打粉也会检测出微量的铝。

## 3、关于不含明矾泡打粉铝含量的标示说明？

国家标准附录 D 规定的泡打粉铝含量的检测误差是 0.1%，也就是 100mg/kg，依据标准规定，只要泡打粉中铝含量 < 100mg / kg 就可以把铝含量标示为零，也就是“未检出”。

由于生产泡打粉的原料中铝含量大都在 20ppm 以下，所以泡打粉生产商就把铝含量标示为 < 20mg / kg。主要是因为一些用户由于不了解泡打粉的检测标准，常常用《面制食品中铝的测定》GB-T5009-182-2003 以及其它微量检测法检测泡打粉中的铝含量，尽管检测铝含量的检测数据都不会超过 100ppm，一般都在 < 20mg / kg 以下，但是如果企业把铝含量标示为“零”，或者“不含铝”，往往会造成一些争议。

所以，只要用户提出所用泡打粉检出铝含量小于 < 100mg / kg 的数据，就可以断定不是采用国家规定的泡打粉铝含量的检测标准，属于采标有误！

## 4、关于不含明矾泡打粉对食品中铝含量影响

根据泡打粉铝含量的标示，用户可以很好的区别是不是含有明矾，只要含有明矾，一般铝含量都在 4.0%左右。一般食品只要用泡打粉，使用量大都在 1-2%，国家标准规定：食品中铝的残留量应小于等于 100mg / kg，所以用户只要使用含明矾的泡打粉就会造成食品中铝超标数倍。

而不含明矾的泡打粉就是铝含量为 100mg / kg，按照最大使用量 2%计算，造成食品中铝含量增加也只有 2mg/kg，远远低于国家规定的食品中铝含量不得超标 100mg/kg。

所以，用户应关注使用的泡打粉是不是含有明矾，只要采用国家规定的常规检测就很容易得知，而对不含明矾的泡打粉含有多少 ppm 铝的检测是毫无意义的！