附件4

不合格项目解读

一、炒货食品及坚果制品不合格项目酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）解读

酸价（以脂肪计）（KOH）主要反映食品中油脂的酸败程度，食品酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，酸价（以脂肪计）（KOH）在蚕豆中最大限量值为3mg/g。蚕豆中酸价超标的原因，可能是生产企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当等，特别是存储温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定熟制葵花籽的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.80g/100g。过氧化值超标的原因，可能是生产厂家使用了质量劣变的原料，造成过氧化值偏高;或者是产品运输及储存条件不达标，造成过氧化值偏高。

二、蔬菜干制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂、抗氧化剂，硫磺也可以在蔬菜干制品、水果干类、蜜饯凉果等食品生产过程中用于熏蒸，以达到防腐和漂白的作用，使用后都会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过 0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标的原因可能是企业生产过程中超量使用二氧化硫、焦亚硫酸钾（钠）、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠或是使用硫磺熏蒸的时间过长。