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过氧化值（以脂肪计）解读

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、肉制品不合格项目亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）解读

亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉制品中亚硝酸盐最大残留量（以亚硝酸钠计）不得超过30mg/kg。肉制品中亚硝酸盐超标，可能是生产企业在生产过程中未准确计量或使用复配添加剂时未准确计量而导致超标；或者是为延长保质期而超量添加。