附件3

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是反映食用油脂新鲜度和氧化酸败程度的重要卫生指标，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。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，糕点的过氧化值应不超过0.25 g/100g。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水果制品中二氧化硫残留量应不超过0.35g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为提高产品色泽而超范围使用二氧化硫。

三、总酸(以乙酸计)

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）≥3.5g/100mL，该批次产品中总酸（以乙酸计）检验值符合食品安全国家标准规定，但不符合产品标签标示要求“≥4.00g/100ml”。食醋中总酸（以乙酸计）含量不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签标示要求组织生产；也可能是出厂检验把关不严造成。

四、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，发酵面制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。发酵面制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

五、铝的残留量(干样品，以Al计)

食品中检出铝残留量超过规定残留限量，主要原因是一些生产经营者超量使用明矾所致。按照标准使用不会对健康造成危害。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及相关公告对食品中铝的残留量做了规定，其中规定粉丝、粉条中铝的残留量（干样品以Al计）不得大于200mg/kg，铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感,在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或其使用的复配添加剂中铝含量过高。