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解读

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。过氧化值略微升高，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，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致瓜子过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

二、生干坚果与籽类食品不合格项目酸价解读

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但酸价超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻并损害肝脏。因此国家对不同产品中酸价的限量有明确的规定，《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类酸价的最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。