附件4

不合格项目解读

一、肉卷（肥牛风味）不合格项目过氧化值（**以脂肪计）**解读

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》中规定，速冻调理肉制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g，速冻调理肉制品中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

二、菜籽油不合格项目酸价（**KOH）**解读

酸值（价）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》中规定，植物油酸价（KOH）最大限量值为3.0mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严；油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。