

部分不合格项目解读

一、香肠、瓜子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。是1千克样品中的活性氧含量，以过氧化物的毫摩尔数表示。用于说明样品是否已被氧化而变质。那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腌腊肉制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.5g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，炒货食品及坚果制品（瓜子）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.8g/100g。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

二、瓜子不合格项目酸价（以脂肪计）（KOH）解读

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规

定，炒货食品及坚果制品（散装怪味胡豆）中酸价（KOH）最大限量值为3mg/g。瓜子酸价检测值超标可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。