

附件 3

不合格项目解读

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但过多食用可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品（除熟制葵花籽外）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.50g/100g，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.80g/100g。熟制坚果与籽类食品中过氧化值（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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以改善产品口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染。

三、安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，作为甜味剂广泛应用于食品

中，不在人体内代谢和提供能量。长期食用安赛蜜超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)中规定，白酒中不得使用安赛蜜。白酒中检出安赛蜜的原因，可能是生产企业违规添加以改善产品口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染。