附件15

关于部分检验项目的说明

一、丙二醇

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，丙二醇的功能为稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂，糕点中丙二醇的最大使用量为3.0g/kg。

糕点中丙二醇项目不合格的原因，可能是生产厂家未按国标规定，在生产加工过程中超限量使用。丙二醇属于低毒类，长期过量食用可能有引起肾脏障碍的危险。

二、酸价

酸价反映了油脂酸败的程度。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，在坚果与籽类食品中最大使用量为3mg/g。产品中不合格的主要原因是使用酸败的油等原料、加工过程控制不当或者储运不当造成。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种毒性低的化合物，可溶于水中。在一般食用情况下，二氧化硫不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人，则可能会出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。检出二氧化硫残留量的原因可能是生产企业违规使用硫磺、亚硫酸盐、焦亚硫酸盐等含硫添加剂；生产过程控制不严或超限量使用；使用硫磺熏过的原料也可能带入二氧化硫残留。

四、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中对炒货坚果类的过氧化值有相关规定。过氧化值用于说明样品是否因已被氧化而变质。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。过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。