附件4

关于部分检验项目的说明

1. 过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质，过氧化值升高是油脂酸败的早期指标。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康。《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005 ）中规定，在食用植物油中过氧化值不得超过0.25g/100g；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，导致油脂氧化；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，造成最终产品油脂氧化。

1. 呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是新一代的核苷酸类食品增鲜剂。5’-肌苷酸二钠(IMP)与5’-鸟苷酸二钠(GMP)是自然界中存在的2种单核苷酸，具有强烈的呈味作用，与味精具有鲜味协同作用，与味精同时使用，可以使鲜味倍增。将IMP与GMP混合，得到的呈味核苷酸二钠(I+G)混合物，呈味效果更佳，可直接加入到食品中，起增鲜作用。呈味核苷酸二钠是鸡精成分的特征指标，同时也是反映鸡精调味料质量的重要指标。SB/T10371-2003《鸡精调味料》标准规定，鸡精调味料中呈味核苷酸二钠不得低于1.10g/100g。呈味核苷酸二钠不合格的可能原因：企业未按标准要求组织生产，或为降低成本，导致原料添加量不够。