

附件 2

关于部分检验项目的说明

过氧化值(以脂肪计)

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。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值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 糕点、面包》(GB 7099-2015) 中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，或未采取有效的抗氧化措施，使得最终产品油脂氧化；还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。