附件2

关于部分检验项目的说明

（一）诱惑红

诱惑红（allura red），别名艳红、阿落拉红，属于合成着色剂，在食品工业中有非常广泛的应用。可用于糖果包衣、炸鸡调料、冰淇淋、肉灌肠、西式火腿、果冻、饼干夹心等。诱惑红应按照标准使用，存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为0~7mg/kg bw。不合格可能的原因主要是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超限量添加，也不排除个别产品掺假的可能。使用应遵循《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

（二）过氧化值

过氧化值（peroxide value, POV）是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g（或1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。POV是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当POV上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。POV并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，POV反而会降至较低水平。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般情况下，当POV超过0.25g/100g，即表示酸败。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。