附件4

关于部分检验项目的说明

**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，但过高时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。按照《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）的规定，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。