附件4

关于部分检验项目的说明

1. **过氧化值（以脂肪计）**

### 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。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. **黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害，花生、玉米等食品储存不当容易污染，这些食品常用于生产食用油。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定花生油中黄曲霉毒素B1限量为20μg/kg。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是原料在采收和储运过程中温度、湿度等环境条件控制不当，导致霉变、腐烂，企业生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。或者是销售者储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易腐败生霉。

1. **菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

**四、溶剂残留**

溶剂残留中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂，国内一般为“六号溶剂”，溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。食用油中溶剂残留量过高，长期接触会对人体的神经系统和造血系统有损害。

**五、酸价（酸值）**

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，反映了油脂酸败的程度。酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻等。酸价超标的可能原因是生产厂家加工过程控制不当；又或者是使用了酸败的油等原料导致。消费者在食用过程中，如辨别出有哈喇等异味，应避免食用。

**六、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素(环已基氨基环酸钠)，白色针状、片状结晶或结晶状粉末。无臭，味甜，它属于非营养型合成甜味剂，其甜度为蔗糖的30倍，而甜蜜素价格仅为蔗糖的三分之一，而且它不像糖精那样用量稍多时有苦味。在食品行业中应用广泛，可改善食品的口感风味。糖尿病患者、肥胖者可用其代替糖。长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。