附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、过氧化值

过氧化值主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014)中规定，熟制葵花籽过氧化值的限量值为0.80 g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的限量值为0.50 g/100g。一般情况下，氧化变质的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。