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。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品添加剂中比较常用的食品添加剂之一，在水果干制品中使用二氧化硫起到漂白和防腐的作用，它被称为“食品中的化妆品”。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，水果制品中的最大使用量（最大使用量以二氧化硫残留量计）为0.1g/kg，蔬菜干制品中的最大使用量（最大使用量以二氧化硫残留量计）为0.2g/kg，蔬菜制品腌渍食用菌中的最大使用量（最大使用量以二氧化硫残留量计）为不得检出。水果制品和蔬菜制品在生产加工过程中为了过度追求食物的鲜艳色泽和延长存放时间大量使用食品添加剂，未按国家的限量要求进行添加，是造成二氧化硫超标的主要原因。二氧化硫在进入人体之后会被氧化成为硫酸盐，最终由尿道排出体外，微量的二氧化硫残留物对人体而言是安全无害的,但是如果过量的二氧化硫被人食用后会产生恶心、呕吐等胃肠道症状或一定的脏器损害。