附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、铅

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，冷面中铅（以Pb计）限量值为≤0.2mg/kg。食品中铅含量超标可能是生产企业对原料把关不严，使用了铅含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响神经系统、智力发育等。

二、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品酸价不得超过3 mg/g。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。