部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**酸价**

脂肪在长期贮藏过程中，由于微生物、酶和热的作用而发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。酸价则是对化合物（例如脂肪酸）或混合物中游离羧酸基团数量的一个计量标准，也是衡量脂肪质量的重要指标之一。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。在一般情况下，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，酸败过程中产生的醛、酮、酸会破坏脂肪性维生素，引发肠胃不适，腹泻以至于损害肝脏。酸败过程中产生的自由基还会导致人体衰老、肿瘤、心血管疾病。因此国家对不同产品中酸价的限值有明确的规定，其中GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》明确规定酸价指标限值为“≤3mg/g”。造成酸价超标的原因，一是制造工艺问题，二是在市面上摆放时间过长。最常见原因多为生产厂家为节约成本购买不合格原料，原料用油自身就存在酸价不合格，或者由于原料油长期循环使用所致。

**二、建议**

**1、严格把关食品原辅料**

生产企业在加工过程中首先选择合格的原物料。炒货食品及坚果制品的原料水分过高，会加速油脂的酸败。企业应制定并实施原辅料控制要求，并做好索票索证、采购验收等登记工作，确保各种原物料的质量符合标准的有关规定和要求。

**2、改进工艺、实施风险监控**

植物油精炼不到位或未精炼，原料油长期循环使用也是易造成酸价超标的原因。这就需要企业在生产过程中做到对循环用油的酸价指标及后续产品做到定时监测。产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。企业应针对温度、湿度等环境因素，改进产品包装工艺，制定合理的产品贮藏条件及运输制度。

**3、购买建议**

消费者在购买炒货食品及坚果制品时，应选择包装完好，且在有效期内的产品。