附件4

关于部分检验项目的说明

一、质量指标

**1.酸价：**主要反映食品中的油脂酸败的程度，油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。造成酸价不合格的主要原因是原料采购上把关不严，如果原料水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；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。

**2.过氧化值：**过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；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，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

二、生物毒素

**黄曲霉毒素B1：**黄曲霉毒素B1是天然存在的人类致癌物。长期食用黄曲霉毒素超标的植物油可能会对肝脏造成损伤。其超标原因可能是个别企业在原料采购和储运过程中环境条件高温潮湿，导致原料霉变、腐烂；也有可能是企业在采购原料时没有严格挑选原料并进行相关检测或是加工中没有采用精炼工艺或工艺控制不当等。