附件1

部分不合格项目的小知识

**一、**脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

本次抽检有2批次糕点脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准规定。脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。脱氢乙酸超标的原因可能是个别商家为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高;也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

二、过氧化值(以脂肪计)

本次抽检有2批次肉制品过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。过氧化值指标主要反映食品中油脂的氧化变质情况。随着油脂氧化，过氧化值会呈非线性变化，一旦油脂氧化严重，过氧化值就会超过国家标准规定的限量值。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，导致油脂氧化；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，最终使得终产品过氧化值超标。