附件1

部分不合格项目小知识

1. 甲氧苄啶

甲氧苄啶为一种广谱抗菌药，常与磺胺类药物一起使用，因此也被称为“磺胺增效剂”。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在家禽肌肉中的最大残留限量值为50μg/kg。乌鸡中甲氧苄啶超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

1. 极性组分

极性组分是食用油在煎炸过程中发生裂变，产生比正常植物油分子（甘油三酯）极性较大的一些成分，是甘油三酯的热氧化产物、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物的总称。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）的规定，食用植物油煎炸过程中的极性组分不得超过27%。极性组分不符合标准要求，主要是餐饮加工用油反复使用，次数过多所致。

1. 酸价（KOH）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。《棉籽油》（GB/T 1537-2019）中规定，三级成品棉籽油的酸价（KOH）的最大限量值为1.0mg/g。造成酸价不合格的原因可能是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。

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中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产品酸败；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。