关于部分不合格项目的说明

一、酸价(以脂肪计)(KOH)

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。油炸豆类酸价不合格的原因可能是1、产品本身油脂含量较高，容易造成氧化酸败；2、与其加工工艺、生产过程的规范性等有关，油炸类炒货在加工过程中若企业长期使用反复煎炸或品质较差的植物油，使得产品中游离脂肪酸增加，进而导致酸价超标；3、包装密封性不良、产品储藏条件不当也易导致酸价超标。