附件1

**部分不合格项目的小知识**

**一、过氧化值(以脂肪计)**

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，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》GB 7099-2015中规定，糕点过氧化值限值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经氧化；或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败；或者是未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

**二、铝的残留量(干样品，以Al计)**

含铝食品添加剂（比如钾明钒、铵明钒）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，豆制品中铝的残留量的最大限量值为 100mg/kg。豆制品中铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。