附件2：

关于部分检验项目的说明

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，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。一般情况下，酸价超标的食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品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。

1. 糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）能有效抑制霉菌和酵母菌的生长繁殖，抑菌能力为苯甲酸的2-10倍，高剂量时能抑制细菌生长繁殖，是食品加工过程中常用的防腐剂。脱氢乙酸超标可能是由于生产加工过程中使用过量。摄入脱氢乙酸过量的食品会对人体造成一定危害。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。