附件4

关于部分检验项目的说明

酸价

酸价可用于评价食品酸败的程度。食品酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

食用植物油中检出酸价，存有以下可能：（1）原料采购上把关不严；（2）生产工艺不达标；（3）产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018要求中规定，食用植物油中酸价限量值不得超过3mg/g。