附件3

部分不合格项目小知识

一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值(以脂肪计)主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽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。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）中规定，油炸面饼的过氧化值不得超过0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是新烟碱类杀虫剂，具有杀虫谱广，活性高，传导性强，毒性低等特点，既可以叶面喷雾，也可以进行种子处理，施药后能迅速被植株的根、茎、叶吸收，并传导到植株的各部位，达到快速杀虫的目的。噻虫嗪不合格可能是部分生产者缺少对农药安全使用标准和农合理使用准则的了解，在生产过程中为了减少损失，超范围、超量使用农药所致；可能是土壤中农药残留过高导致；也可能是使用被农药污染的水源灌溉，水中的农药会随着用水转移至植株体内，导致噻虫嗪检出超标。