附件1

# 部分不合格项目的小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，肉制品（手工肠）中过氧化值的最大限量值为0.5g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

二、酵母

酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中酵母数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的酵母菌落数。食品中酵母严重超标会破坏食品色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料中酵母的最大限量值为20CFU/mL。饮料中酵母数超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能是产品储运条件不当导致。