附件2

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的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品储存条件控制不当有关。