附件1

部分不合格项目的小知识

克伦特罗

克伦特罗是β-兴奋剂的一种，可促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，能提高胴体的瘦肉率,增重和提高饲料转化率。农业部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定,克伦特罗是禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用残留克伦特罗的动物性食品，有可能引起人体四肢、面、颈部骨骼肌震颤,内分泌紊乱。

过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》中规定，腌腊肉类产品中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为0.5 g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经氧化；或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败；或者是未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。