

不合格检验项目说明

过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标,用于说明产品是否已被氧化而变质。一般来说,过氧化值越高,其酸败程度越厉害。依据标准《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014),熟制坚果(除葵花籽外)的过氧化值(以脂肪计)的最大限量为 0.50g/100g。食用过氧化值超标的食品通常不会对人体健康造成损害,但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻,甚至会使体内某些代谢酶系统遭受损伤,促使大脑早衰或痴呆,对心脏也有不利影响,还有致癌作用。