附件1

部分不合格项目小知识

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）和《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，糕点和饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/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产品酸败；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。

1. 亚硝酸盐（以NO2-计）

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐的最大限量值为0.005mg/L（以NO2-计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

1. 界限指标

界限指标是区别天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。界限指标包括锂、锶、锌、碘化物、偏硅酸、硒、游离二氧化碳和溶解性总固体八个项目，饮用天然矿泉水产品应有一项（或一项以上）指标符合标准的规定要求。《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，锶的标准值应不低于0.20mg/L；偏硅酸的标准值应不低于25.0mg/L。实际检测的界限指标含量应达到国家标准要求，也应符合产品标签标示要求。本次抽检发现的不合格产品的包装标签明示值锶和偏硅酸对应分别为0.21mg/L-0.30mg/L和44.4mg/L-69.8mg/L。天然矿泉水的界限指标不达标原因可能是水处理过度使元素损失；也有可能是水源受环境、季节等因素影响使界限指标含量波动，最终导致终产品中界限指标不达标。

1. 三氯蔗糖

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82/5134870" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，葡萄酒中不得使用三氯蔗糖。葡萄酒中检出三氯蔗糖的原因，可能是生产企业为改善产品感官而违规添加，也可能是葡萄酒与其他发酵酒或配制酒在生产过程中交叉污染等导致。