附件35

部分不合格项目小知识

1. 过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定食用植物油中的过氧化值最大限量值为0.25g/100g。食用植物油中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg；在普通白菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜和普通白菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸（以乳酸计）是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）中规定，食醋中的不挥发酸（以乳酸计）应不少于0.50g/100mL。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，油炸面制品的铝的残留量（干样品，以Al计）最大限值100mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是原料带入；三是过程控制不严。