附件2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

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。当前并无报告提示一般人通过食物途径摄入的铝会引起急性中毒，铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，油炸面制品（餐饮）中铝的残留量（干样品，以Al计）的最大限量值为100mg/kg。铝的残留量产生不合格的原因有可能是商家违规过量使用。

二、酸值

酸值主要反映食品中的油脂酸败程度。酸值超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《菜籽油》（GB/T1536-2004）中规定，菜籽油二级产品中酸值最大限量值为0.30mg/g；其他食用植物油（半精炼、全精炼）（亚麻籽油）一级产品中酸值最大限量值为1.0mg/g。造成酸值不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

三、过氧化值（以脂肪计）

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。《红花籽油》（GB/T22465-2008）中规定，等级四级的红花籽油的过氧化值最大限量值为6.0mmol/kg。过氧化值超标的原因可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。