附件2

关于部分不合格项目的小知识

一、溶剂残留量

溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂，国内一般为“六号溶剂”，溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。《大豆油》（GB 1535—2003）（产品生产日期在2017年3月23日之前）中规定，三级压榨成品大豆油中溶剂残留量不得检出（检出值小于10mg/kg视为未检出）。食用油中溶剂残留量过高，长期接触会对人体的神经系统和造血系统有损害。

二、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应不超过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，导致油脂酸败；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。