附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。《饼干卫生标准》（GB 7100—2003）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应≤0.25g/100g。《糕点、面包卫生标准》（GB 7099—2003）中规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应≤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。

二、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是由于产品存储、运输条件控制不当引起霉菌滋生，导致流通环节抽取的样品不合格。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25 CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。