附件2

部分不合格项目的小知识

一、酸值

酸值（价）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《大豆油》（GB 1535—2003）标准中规定浸出成品大豆油分四级，酸值（KOH）限值分别为一级≤0.20mg/g、二级≤0.30mg/g、三级≤1.0mg/g、四级≤3.0mg/g。造成酸值（价）不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

二、二氧化硫

硫磺作为加工助剂，在制糖工艺生产过程中生成二氧化硫，起到澄清、漂白作用。《白砂糖》（GB 317—2006）规定，精制白砂糖的二氧化硫残留量要≤6 mg/kg；《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）中规定单晶体冰糖的二氧化硫残留量要≤20 mg/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

三、还原糖分

食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）中规定一级单晶体冰糖的还原糖分要≤0.08%。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等有关。