附件2

部分不合格项目的小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，坚果与籽类食品生产加工中不得使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质。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，少量摄入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。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，一个样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/g。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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，《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酸价不得超过3 mg/g。一般情况下，酸价超标的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。造成酸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，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

四、过氧化值

过氧化值主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014)中规定，熟制葵花籽过氧化值的限量值为0.80 g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的限量值为0.50 g/100g。一般情况下，氧化变质的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。造成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。

五、酸值

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。造成酸值不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严，油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。《亚麻籽油》（GB/T 8235—2008）中规定，压榨成品亚麻籽油的酸值(以KOH计)限值分别为≤1.0mg/g（一级）、≤3.0mg/g（二级）；浸出成品亚麻籽油的酸值(以KOH计)限值分别为≤0.2mg/g（一级）、≤0.3mg/g（二级）、≤1.0mg/g（三级）、≤3.0mg/g（四级）。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。