附件1

部分不合格项目的小知识

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。糕点中酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能是产品储藏运输条件不当。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映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）中规定，糕点中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

三、色值

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317—2018）中规定，优级白砂糖的色值不得高于60IU。导致产品色值不达标的原因可能与生产工艺水平有关，食糖的运输和储存条件不佳也可能导致其色值升高。