附件4

关于部分项目的说明

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差，食之影响健康。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。GB 19300-2014 《坚果与籽类食品》中规定，熟制葵花籽中的过氧化值（以脂肪计）应不超过0.8g/100g。过氧化值超标的原因可能是油脂原料保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化；生产过程中，操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间久，导致含有的油脂加速氧化；产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速，导致产品过氧化值超标。

二、总酸(以乙酸计)

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严、出厂检验把关不严或未按标准执行。