**附件4**

关于部分检验项目的说明

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。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、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、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。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。

三、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。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。

四、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

六、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中不得使用糖精钠。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。造成糕点中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味而超范围使用。

七、铝的残留量

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成粉丝粉条中铝残留。《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）中要求粉丝粉条中铝的残留量不得超过200mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

八、还原糖分

还原糖分是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。还原糖不达标会影响产品本身的风味。还原糖偏高会使白糖吸潮，不耐贮存，影响白糖的质量。根据《GB/T 1445-2000 绵白糖》（注：2018年9月1日，该标准被《GB/T 1445-2018 绵白糖》代替）中规定，绵白糖中还原糖分应为1.5%~2.5%。产品还原糖分不合格可能是食糖清净、结晶过程控制不良造成。

九、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

十、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种增味剂（鲜味剂），为白色至米黄色结晶或粉末，无臭，味鲜，与谷氨酸钠合用有显著的协同作用，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是较为经济而且效果最好的鲜味增强剂，是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一；与谷氨酸钠（味精）混合使用，其用量约为味精的2%-5%，有“强力味精”之称；别外，本品还对迁移性肝炎、慢性肝炎、进行性肌肉萎缩和各种眼部疾患有一定的辅助治疗作用。