附件2

部分不合格项目的小知识

1. 酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标的原因，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。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，可能会导致肠胃不适。

1. 菌落总数

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数如果超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值，容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。