附件3

部分检验项目的说明

1. 过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度，一般来说过氧化值越高其氧化就越厉害。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，过氧化值在食用植物油（包括调和油）中限量值为0.25g/100g。

本次监督抽检发现5批次花生油过氧化值超标，原因可能是未对花生原料进行筛选；花生原料储存条件控制不当，导致储存过程中脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标；产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化。

1. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是强致癌性物质之一，其主要毒性作用是对肝脏的损害。黄曲霉毒素B1污染的食物主要是花生、玉米、花生油等粮油食品，一般以南方高温、高湿地区受污染最为严重。黄曲霉毒素耐热，280℃才可裂解，一般烹调加工温度下难以破坏。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油中的限量值为20μg/kg。

本次监督抽检发现17批次花生油黄曲霉毒素B1超标，原因可能是未对花生原料进行筛选，去除霉变花生；花生原料储存条件控制不当，导致储存过程中发生霉变；小作坊生产条件有限，生产工艺欠缺，质量管理差。