附件3

食品抽检科普小知识

过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，菜籽油中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g。食用油中过氧化值检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生中黄曲霉毒素B1的最大检出限量为20μg/kg。花生中黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染。

酸价(KOH)

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。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，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，菜籽油中酸价（KOH）的最大限量值为3mg/g。菜籽油中酸价（KOH）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。