附件4

不合格项目的小知识

**过氧化值/过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。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 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）中规定，速冻面米与调制食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018 ）中规定，植物油中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g。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，还可能与产品储存条件控制不当有关。