附件4

关于部分检验项目的说明

**1、酸价**

酸价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。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、产品储藏条件不当等，导致食品中的脂肪氧化酸败。