**附件2：关于部分检验项目的说明**

**一、过氧化值(以脂肪计)**

 过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。在《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）和《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中，明确了过氧化值(以脂肪计)在该类食品中的最大允许限。不合格的可能原因：①使用酸败的油等原料；②加工过程控制不当；③储运不当。

1. **过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。在《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中，明确了过氧化值(以脂肪计)在该类食品中的最大允许限。不合格的可能原因：①使用酸败的油等原料；②加工过程控制不当；③储运不当。

1. **甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

虽然在我国甜蜜素作为食品添加剂允许使用，但是到目前为止很多国家对甜蜜素的安全性仍然存在争议。甜蜜素在人体内可能转化成环己胺或二环己基胺，然而环己胺或二环己基胺是致癌物。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中，明确了甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)在该类食品中的使用范围。不合格的可能原因：①违规使用；②原料带入；③过程控制不严。