

附件 4

不合格项目解读

一、瓜子不合格项目过氧化值（以脂肪计）解读

过氧化值主要反映油脂被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，瓜子中过氧化值（以脂肪计）最大允许限量为 0.8g/100g。过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是原料中的脂肪已被氧化，还可能是产品储存条件控制不当。