附件4

**关于不合格检验项目的说明**

1. 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。《菜籽油》（GB/T 1536—2004）中规定，四级压榨菜籽油中酸值（KOH）的最大限量值为3.0mg/g。菜籽油中酸值（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。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蔬菜制品中的最大使用量为0.1g/kg。二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在调味品中的最大使用量为0.15g/kg。蔬菜制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

三、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，丙溴磷在橙子中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。