附件4:

关于部分检验项目的说明

**一、过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》中规定，薯类和膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。薯类和膨化食品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。