**附件4：**

**部分不合格项目小知识**

**一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。造成脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是生产企业为达到延长保质期的目的，在生产加工环节超范围使用。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

**二、过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

**三、铝的残留量**

铝是人体非必需的微量元素，它是地壳里最多的金属元素，但大多数天然食品中的铝含量并不高，吃进去的铝主要还是来自含铝食品添加剂。在我国，含铝食品添加剂常常出现在油条、油饼、麻花、炸糕、面粉、馒头、面条、粉条、面包、海蜇、膨化食品和其他面制品中。硫酸铝钾（钾明矾）和硫酸铝铵（铵明矾）是使用最多的含铝食品添加剂，主要作为膨松剂用于油炸面制品。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但若长期食用高铝食品，则会影响人体健康。铝的残留量超标的原因可能是生产者为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。