附件3

不合格检验项目小知识

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、腹泻等症状。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）中规定，腌腊肉制品中火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.5g/100g。腌腊肉制品中过氧化值（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。