附件4

关于部分检验项目的说明

过氧化值

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，用于说明食品是否因被氧化而变质。通过检测以油脂、脂肪为原料制作的食品的过氧化值，判断其质量和变质的程度。由于坚果类食品中油脂的含量较高，因而极易受到外界条件（如，光照、空气接触、高温等）的影响，容易发生氧化。GB 19300-2014《食品安全国家标准坚果与籽类食品》中规定，坚果食品的过氧化值应小于0.80g/100g。当坚果中过氧化值超标时，坚果类食品会出现酸臭、刺鼻的气味，食用此类的坚果制品会有苦涩、发酸的味道。这不仅影响口感，其营养价值也会大打折扣。

菌落总数

菌落总数等微生物超标的原因一是跟产品的生产过程有关，企业没有按照产品工艺条件要求进行生产，生产环境差，生产车间、工具设施、操作人员清洁消毒不彻底，导致产品中携带细菌。食品的菌落总数超标，会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

钠

钠是一种重要的无机元素，人体中摄入钠的主要膳食来源是食盐，适量的钠在人体中参与各种代谢，维持体内酸碱平衡、血压正常等，是人体必需的基本元素之一。但过量的钠可引起高血压等许多慢性疾病，2013年01月01日实施的食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则（GB 28050-2011）将钠作为核心营养素之一要求进行标示，并规定其允许误差范围为≤120%标示值，其目的一是规范企业正确标示营养标签，二是指导公众科学选择膳食，利于促进消费者合理平衡膳食和身体健康。食品中钠含量超出允许范围，原因可能是企业未对产品钠项目进行检测而随意标注钠含量，或企业对原辅料质量控制不严、生产加工环节控制不严，生产加工过程中搅拌不均匀或未按产品标签明示值或企业标准的要求进行添加等。