# 关于部分检验项目的说明

**1.黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

**2.营养标签-脂肪**

脂肪是营养成分表里强制标示的核心营养要素之一，系食品营养标签的组成部分。脂肪不合格原因可能是原辅料质量控制不严，不满足质量规定要求；生产加工环节控制不严，企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。