

## 附件 1

### 部分不合格检验项目小知识

#### 酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。食用油、炒货食品及坚果制品中酸价（以脂肪计）（KOH）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

#### 铝的残留量（干样品，以 A1 计）

铝的残留量（干样品，以 A1 计）是指含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值（干样品，以 A1 计）为 100mg/kg。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 A1 计）为 200mg/kg。油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 A1 计）超标的原因，可

能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。红薯粉条中铝的残留量（干样品，以 A1 计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；还可能是厂家使用的粉丝粉条原料（食用淀粉）受环境原因影响，天然含有较高含量的铝本底。

### 总酸

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719-2018) 中规定，食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于 3.5g/100mL，食醋标签明示值一般比标准要求的含量高，且总酸含量不符合标签明示值的偶有发现。食醋中总酸（以乙酸计）含量不符合产品标签明示值要求的原因，可能是生产企业未按明示值要求组织生产，也可能是出厂检验把关不严造成。