附件3

关于部分检验项目的说明

一、铝的残留量

铝元素的过量摄入对人体是有害的。摄入过量的铝对骨骼有害,摄入过量的铝，能够对大脑造成损伤。铝元素吸收多了，会积聚在肝、脾、肾等部位，当积聚量超过5～6倍时，就会对消化道吸收磷发生抑制作用，还会抑制胃蛋白酶的活性，妨碍人体的消化吸收功能。因此，摄入过量的铝还会使人食欲不振和消化不良，影响肠道对磷、锶、铁、钙等元素的吸收。若长期过量食入铝超标的食品可能会对人类身体功能产生一定影响。

二、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐通常作为防腐剂添加到食品中，有防止食品变质发酸、延长保质期的效果。食品中山梨酸及其钾盐超标的主要原因是一方面可能是由原辅料带入，另一方面可能是由于部分生产企业对工艺把关不严及对法规标准理解不足，为了延长产品保质期而不规范使用防腐剂。山梨酸及其钾盐可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

三、酸价

酸值（价）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸值（价）不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

四、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。食用油、包括那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。

五、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、[防霉剂](http://baike.baidu.com/view/733878.htm)，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，烘焙类糕点中脱氢乙酸限量值为≤0.5g/kg。老面包中脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

六、果糖和葡萄糖

果糖和葡萄糖是蜂蜜的理化指标，根据《GB 14963-2011 食品安全国家标准蜂蜜》中的规定，果糖和葡萄糖的限量为≥60g/100g。果糖和葡萄糖含量不达标，说明其品质不过关，不排除企业可能存在掺假问题。食用果糖和葡萄糖不达标的蜂蜜并不会对身体造成不利的影响，只影响蜂蜜的品质。