

# 部分不合格检验项目小知识

## 一、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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。糕点中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能是生产工艺不达标；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。