附件3

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制瓜子中过氧化值的最大残留限量为0.80g/100g、其他炒货食品过氧化值的最大残留限量为0.50g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

二、各种食用植物油的比例

食用植物调和油是将两种或两种以上成品油按照营养和风味的需要，按一定比例科学调配制成的食用油。《食品安全国家标准 植物油》（ GB 2716-2018）中规定，食用植物调和油应注明各种食用植物油的比例，生产者可在配料表中或配料表临近部位标注各种食用植物油的比例。

三、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，氧乐果在茶叶中的最大残留限量为0.05mg/kg。超标的原因可能是茶叶种植过程中违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

四、蔗糖

蔗糖是双糖，是光合作用的主要产物，广泛分布于植物体内，特别是甜菜、甘蔗和水果中含量极高，由一分子葡萄糖和一分子果糖脱水缩合形成。蔗糖在食用过程中，需要经过转化成葡萄糖和果糖后才能被人体吸收。天然蜂蜜中蔗糖的含量相对较少，不超过8%。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）规定，桉树蜂蜜、柑橘蜂蜜、紫苜蓿蜂蜜、荔枝蜂蜜、野桂花蜜中蔗糖应≤10g/100g、其他蜂蜜中蔗糖应≤5g/100g。蜂蜜中蔗糖超标的原因可能是部分生产者用蔗糖（白糖或红糖）熬制蜂蜜，导致蔗糖含量过高。

五、铅

铅（Pb）是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，其他谷物碾磨加工品中铅（以Pb计）的最大限量值为0.2mg/kg。不合格的主要原因可能是其生长过程中富集环境中的铅元素。