附件2：

关于部分检验项目的说明

1.过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体健康产生损害，但长期过量食用会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料加工工艺控制不当，使得终产品油脂氧化。

2.甜蜜素是一种常用的甜味剂，过量摄入甜蜜素有风险，可能导致代谢紊乱、增加患糖尿病的风险，对肝脏和肾脏造成负担，加重这些器官的负荷，还可能导致腹泻、腹痛、恶心等胃肠道反应。甜蜜素超量使用的原因可能是生产企业工艺控制不当，在制作过程中没有严格控制添加量，或者在腌制过程中未翻拌均匀，造成最终产品中的甜蜜素超标。