

附件3

不合格检验项目小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成的过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，还可能是原料中的脂肪已经氧化，导致产品油脂氧化。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。造成噻虫嗪超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。