

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、酸价

酸值/酸价是指中和 1 克油脂中游离脂肪酸所需 KOH 的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标主要反映油脂酸败的程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适，长期摄入会对健康有一定影响。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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）的最大限量值为 5mg/g。

造成糕点中酸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、产品储藏条件不当或者存储时间过长，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。