附件7

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。《花生油》（GB/T 1534-2017）中规定，一级压榨成品花生油中过氧化值最大限量值为6.0mmol/kg。造成过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

二、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中允许使用的食品用香料，可作为烟草、食品、饮料、香精、果酒、日用化妆品等的香味增效剂、香味改良剂。但过量食用乙基麦芽酚会对人的肝脏产生一定影响，严重的还可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，甚至造成肝、肾损伤，对人体危害较大。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，植物油脂中不得添加食品用香精香料。食用植物调和油中乙基麦芽酚超标的原因可能是一些不法商家利用乙基麦芽酚价格低廉、用量少的特点，在食用植物油中掺入调香、调色违规添加物，以次充好，以普通油充高档油。