附件1

部分不合格检验项目的说明

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中的过氧化值（以脂肪计）限量值为0.80g/100g，熟制其他坚果与籽类食品的过氧化值（以脂肪计）限量值为0.50g/100g。炒货食品及坚果制品中过氧化值（以脂肪计）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；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

1. 多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，多菌灵在枣（鲜）中的最大残留限量为0.5mg/kg。多菌灵超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。