**附件2**

不合格项目的小知识

1. 脂肪

食物中的油脂主要是油和脂肪，一般把常温下是液体的称作油，而把常温下是固体的称作脂肪。脂肪所含的化学元素主要是C、H、O部分还含有N，P等元素。脂肪在多数有机溶剂中溶解，但不溶解水。含油脂食品不仅能为人们提供必需的脂肪酸,携带脂溶性维生素类物质,还能为机体提供较高的热能,并能增加食品的风味,所以食品中脂肪保持一定比例是非常必要的，食品制造商要控制好食品中脂肪的含量,保证符合大众的要求。脂肪摄入身体过量之后，会在体内堆积，容易形成肥胖现象，会升高血压、升高血脂。

二、钠

钠是人体必需的营养元素。钠元素不合格原因可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

三、标签

产品标签的内容应符合《GB7718预包装食品标签通则》的规定。对标签有特殊要求的，应在不违背GB7718等相关法律法规的情况下进行标注。直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

四、营养标签

食品营养标签，就是在食品的外包装上标注营养成分并显示营养信息，以及适当的营养声称和健康声明。一般来说，食品营养标签包括营养成分(营养信息)、营养声称和健康声明三大部分。只标明营养成分的为一般性食品标签，而食品营养标签必须标明营养成分的含量及其占日摄入量的百分比，也就是营养信息。营养标签必须标示下列营养成分:能量、蛋白质、脂肪 （饱和脂肪酸，不饱和脂肪酸）、碳水化合物、钠。

五、酸价(以脂肪计)

酸值（价）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。造成酸值（价）不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严；油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。