

附件 1

部分不合格检验项目小知识

一、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标的原因可能是原料把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存储温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。