附件2

关于部分检验项目的说明

一、酸价

原因分析：酸价，或称中和值、酸值、酸度，是指中和1克油脂中游离脂肪酸所需的氢氧化钾（KOH）的毫克数。油脂中的游离脂肪酸与氢氧化钾（KOH）发生中和反应，从氢氧化钾（KOH）标准溶液消耗量可计算出游离脂肪酸的量。酸值是强制性理化指标，是反映食品油脂酸败的指标之一。但酸值仅仅是一个理化指标，不是一种具体的客观存在的物质。

危害：脂肪酸本身对人体没有好处，酸价过高也会导致产品变味。酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

二、标签

原因分析：食品标签是指预包装食品容器上的文字，图形，符号，以及一切说明物。预包装食品是指预先包装于容器中，以备交付给[消费者](https://baike.so.com/doc/5029653-5255888.html)的食品。食品标签的所有内容，不得以错误的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品，也不得以直接或间接暗示性的语言、图形、符号导致消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。此外，根据规定，食品标签不得与包装容器分开;食品标签的一切内容，不得在流通环节中变得模糊甚至脱落，食品标签的所有内容，必须通俗易懂、准确、科学。食品标签是依法保护消费者合法权益的重要途径。

危害：食品标签不合格只能说对消费者存在食品安全的潜在风险，并不是一定存在风险，标签不规范，容易误导消费者，使其容易引起误导性消费。