

附件 2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值超标，主要反映食物不够新鲜，通常情况下哈喇（酸败）味就会较浓，不宜食用。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，对人体健康将会产生影响。