达州市市级“监检联动”

专项抽检不合格项目解读

（2024年第16号）

一、原味鸡伴翅过氧化值不合格

过氧化值主要反映食品中的油脂酸败程度。《速冻调制食品》SB/T10379中规定,速冻调制食品中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为0.25g/100g。速冻调制食品中过氧化值超标的原因,可能是产品用油已经变质,或者产品在储存过程中环境条件控制不当,导致产品酸败;也可能是原料中的脂肪已经氧化,储存不当,或未采取有效的抗氧化措施,使得终产品油脂氧化。

二、餐饮食品卤制肉违规食用亚硝酸盐

亚硝酸盐具有极强的氧化性，属于工业盐，是常见的防腐剂和护色剂，广泛应用于肉制品加工。误服后，会将人体中低价铁血红蛋白氧化为高铁价血红蛋白，导致血红蛋白失去携氧功能，使人体缺氧出现青紫症状而中毒，中毒剂量为0.3—0.5g，致死剂量为1.0—3.0g。此外，亚硝酸盐在酸性环境中（比如胃），会与食物中的胺相互作用，形成强效致癌物质亚硝胺化合物，增加食管、肠胃等患癌的可能性。根据《关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告》要求，餐饮服务者禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐。

三、奶茶违规使用日落黄

按照国家标准，日落黄可用于碳酸饮料、果蔬汁饮料、运动饮料等多种食品中，但是它的使用范围并不包含奶茶。也就是说，日落黄是不能用于茶饮料中的。只要在奶茶中使用日落黄，就属于超范围使用了，也就违规了。