

## 附件 4

# 部分检验项目小知识

### 一、镉（以 Cd 计）

镉（以 Cd 计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以 Cd 计）在辣椒中最大限量为 0.05mg/kg。蔬菜中镉（以 Cd 计）超标可能是种植过程中对环境中镉元素的富集。

### 二、过氧化值

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，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。