附件4

关于部分检验项目的说明

一、营养成分表标识

根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）的要求，营养成分表强制标示项目包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠，其中钠的允许误差范围为≤120%标示值。

产品中各类营养成分的含量由产品配料所决定。其中钠主要来源于月饼馅料中的食盐（氯化钠）和味精（谷氨酸钠），也有部分来源于苯甲酸钠、碳酸氢钠等含钠的食品添加剂。一般来说当产品原料质量和配方较为稳定时，每一批次产品的营养成分数值也应较为稳定，不会超出标示值的允许误差范围。但若生产者更改了原料配比，或是使用了营养成分差异较大的原料，或是未严格按照配方投料，则可能导致最终产品的营养成分含量发生较大变化，会出现本次抽检发现的实测值与标示值超出允许误差范围的情况，反映了生产者对标签标注工作理解不足、不够重视所致。

二、酸价（以脂肪计）

酸价或称中和值、酸值、酸度，在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。

造成酸价不合格的原因可能有：①生产者原料采购上把关不严，购进的油脂质量不达标；②生产者或是经销商产品储藏条件不当，尤其是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。