

## 不合格项目解读

### 一、月饼不合格项目酸价解读

酸价指的是中和 1g 脂肪中的游离脂肪酸所需的氢氧化钾的毫克数，即酸价越高，游离脂肪酸越高。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）规定，月饼中酸价（以脂肪计）（KOH）最大检出限不得超过 5mg/g。月饼中造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。