附件3

不合格检验项目小知识

一、亚硝酸盐

本次不合格产品为酱牛肉，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱卤肉制品类中亚硝酸钠的最大残留量为30mg/kg，该产品中含量为65mg/kg。

亚硝酸盐是一类无机化合物，主要的代表物质为亚硝酸钠，肉制品中之所以要添加亚硝酸盐主要因为在肉制品生产加工过程中，添加亚硝酸盐可以使肉制品呈现鲜艳的亮红色，可抑制多种厌氧性梭状芽孢菌繁殖。长期大量食用含亚硝酸盐的食物，有致癌的隐患。该产品中亚硝酸钠含量超标的原因，可能是生产企业在生产过程中的食品添加剂过量，未按照产品配方标准生产。