附件3

不合格检验项目小知识

一、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从而违规添加甜蜜素，也可能是白酒、配制酒生产过程中交叉污染。

二、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸钠，亚硝酸钾统称为亚硝酸盐，能特异性抑制肉毒梭菌繁殖，也能使肉色保持红润。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014 ）中规定，亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，在酱卤肉制品中最大残留量为30mg/kg。亚硝酸盐会和肉类中的氨基酸发生反应，生成亚硝胺类物质。酱卤肉制品中亚硝酸盐超标的原因，可能是企业对添加剂量控制不严格，也可能是复合食品添加剂相互影响造成结果偏高。