附件3

关于部分检验项目的说明

亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐是常用的防腐剂和抗氧化剂。亚硝酸盐作为肉制品护色剂，可与肉品中的肌红蛋白反应生成玫瑰色亚硝基肌红蛋白，增进肉的色泽；还可增进肉的风味和有防腐剂的作用，防止肉毒梭菌的生长和延长肉制品的保质期。《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局<关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告>(2012年第10号)》中规定，在餐饮单位自制的酱卤肉制品不得使用亚硝酸盐。长期食用亚硝酸盐超标的食品，可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。