附件4:

关于部分检验项目的说明

一、亚硝酸盐

亚硝酸盐，一类无机化合物的总称。主要指亚硝酸钠，亚硝酸钠为白色至淡黄色粉末或颗粒状，味微咸，易溶于水。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防腐剂的作用，防止肉毒梭菌的生长和延长肉制品的货架期。造成不合格的原因可能是生产企业为了改善产品的色泽、提升外观，超限量使用了亚硝酸盐。