附件3

部分不合格项目小知识

1. 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

 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。

1. 噻虫胺

新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有胃毒、触杀及内吸活性，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫，具有高效、毒性低、药效持效期长等特点，通过内吸和渗透作用，可替代有机磷农药。《水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定》（GB/T20769-2008）中规定，蔬菜中噻虫胺不得超过0.01mg/kg。

1. 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。