

食品中 N- 亚硝胺限量卫生标准

代替 GB 9677—88

Tolerance limit of N- nitrosoamines in foods

前 言

N- 亚硝基化合物是一类对动物具有强致癌作用的物质。在海产品、肉制品、豆制品、腌菜类和啤酒等加工食品中含有。为了保护人体健康,减少食品中亚硝胺含量,特制定本标准。

本标准自实施之日起,同时代替 GB 9677—88。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准起草单位:中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所、北京医科大学公共卫生学院、福建省卫生防疫站。

本标准主要起草人:高俊全、宋圃菊、王淮洲、林升清、蔡一新。

本标准由卫生部委托技术归口单位中国预防医学科学院负责解释。

1 范围

本标准规定了食品中 N- 二甲基亚硝胺和 N- 二乙基亚硝胺限量卫生要求。

本标准适用于海产品、肉制品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.26—1996 食品中 N- 亚硝胺类和测定方法

3 限量指标

限量指标见表 1。

表 1 食品中 N- 亚硝胺限量的限量指标

品 种	指标	
	N- 二甲基亚硝胺	N- 二乙基亚硝胺
海产品, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	4	7
肉制品, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	3	5

4 检验方法

按 GB/T 5009.26—1996 执行。

中华人民共和国卫生部 1998- 04- 20 发布

1999- 01- 01 实施