附件6

不合格项目小知识

苯并[a]芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，熏、烧、烤肉类食品中苯并［a］芘最大限量值为5.0μg/kg。熏烧烤肉制品中苯并［a］芘超标的主要原因：一是熏烤所用的燃料木炭含有少量苯并［a］芘，在高温下有可能伴随烟雾侵入食品中；二是烤制时，滴于火上的食物脂肪焦化产物热聚合反应，形成苯并［a］芘；三是烤制食品中自身化学反应如糖和脂肪不完全燃烧产生苯并［a］芘；四是食物碳化时，脂肪因高温裂解，产生自由基，并相互结合生成苯并［a］芘。