

乳制品中硫氰酸钠的限制

日前，北方某省食药监局在食品安全风险监测中发现有一批次标称某乳业集团生产的高钙牛奶样品硫氰酸钠检测值为15.2mg/kg，高于国家食品安全风险监测参考值（≤10mg/kg），经国家食药监总局监测4048批次乳制品样品，包括该企业生产的样品85个，均未超过参考值。

硫氰酸钠的定义及危害

硫氰酸钠是一种白色斜方晶系结晶或粉末，易溶于水、乙醇、丙酮。

硫氰酸钠的毒性主要由其在人体内释放的氰根离子，氰根离子在体内能很快与细胞色素氧化酶中的三价铁离子结合，抑制该酶活性，使组织不能利用氧。主要临床症状为出现神经系统抑制、代谢性酸中毒及心血管系统不稳定等症状。

实际上，原料乳中一般天然也含有一定浓度的硫氰酸盐，牛乳中硫氰酸盐的水平主要取决于饲料中硫氰酸盐及其前体物质的含量，包括硫代葡萄糖苷和生氰糖苷。

乳品中硫氰酸钠的监管

时间	标准	监管
上世纪80年代	-	硫氰酸钠与过氧化氢联用形成牛乳过氧化酶保鲜体系，用于生乳保存
1996年	《食品添加剂使用卫生标准》 (GB 2760-1996)	允许使用15.0毫克/升用于生乳保鲜
2007年	《食品添加剂使用卫生标准》 (GB 2760-2007)	取消了硫氰酸钠作为食品添加剂用于生乳保鲜
2008年12月	《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》	明确规定硫氰酸钠属于违法添加的非食用物质
2014年	-	国家食药监总局编制的风险监测项目，研判液体乳中硫氰酸钠的参考值为≤ 10 mg/kg

STC拥有先进的设备和专业的团队，助您应对不断更新的各国法规要求，令您的产品更具竞争力！

如欲了解更多相关信息，请与我们联系化学、食品及药物部联系：

香港	电话：+852 2666 1888	传真：+852 2663 1284	电邮： cfid@hkstc.org	网址： www.stc-group.org
东莞	电话：+86 769 8111 9888	传真：+86 769 8111 9090	电邮： cfid@dgstc.org	网址： www.dgstc.org
上海	电话：+86 21 5219 8248	传真：+86 21 5219 8249	电邮： cfid@shstc.org	网址： www.shstc.org