

IL DIOSSIDO DI ZOLFO NELLA CARNE

Il diossido di zolfo è un agente chimico usato come conservante in alcuni cibi come la carne. È sotto il rigido controllo del Food Standards Code in quanto potrebbe causare una grave reazione allergica in alcune persone.

Carni che possono contenere il diossido di zolfo

Nell'industria della carne, il diossido di zolfo può essere usato solo in:

- alcune carni trattate, pollame e selvaggina prodotti usando carni sminuzzate (ad es. in pezzetti o a cubetti)
- mortadella, sformato di pollo e di tacchino, wurstel, carne in scatola, salami, Devon e prosciutti industriali
- salsicce crude non trattate e carne di salsiccia
- salsicce, carne di salsiccia, polpette di salsiccia, chipolatas, salsicce per BBQ, salsicce di manzo, maiale e pollo
- polpette fatte con carne di salsiccia.

Nel prodotto finito può essere presente meno di 500mg/kg di diossido di zolfo

Carni che non possono contenere il diossido di zolfo

- carne trita cruda di manzo, pollo o agnello
- polpette 'al 100% di carne'
- intere parti o tagli di carne cruda fresca, selvaggina o pollame
- prodotti di carne crudi e fermentati quali salamini e salami italiani duri
- tagli interi di carne confezionata (o stagionata) quali spalla o coscia di prosciutto cotto e culatello di manzo
- carni stagionate quali bacon, prosciutto, manzo affumicato, pollo o tacchino affumicato (non sformato)
- carni essiccate quali strisce di carne essiccate.

Penali

L'uso incorretto del diossido di zolfo rappresenta una violazione del Food Standards Code, del *NSW Food Act*

2003 e la normativa statale in materia di sicurezza alimentare. Secondo la legge del NSW, le violazioni del Food Standards Code sono passibili di multe fino a \$55.000 per i singoli individui e \$275.000 per le aziende.

Ulteriori informazioni

- visitate il sito web a www.foodauthority.nsw.gov.au
- chiamate la helpline al numero 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Sulphur dioxide in meat, January 2016
NSW/FA/FI045/1601-Italian