

ETLERDEKİ KÜKÜRT DİOKSİT

Kükürt dioksit, et gibi bazı gıdalarda koruyucu olarak kullanılan bir kimyasaldır. Bazı kişilerin bu maddeye ciddi reaksiyonları olabileceği için Gıda standartları Kanunu tarafından sıkı bir şekilde kontrol edilmektedir.

Kükürt dioksit içermesine izin verilen et ürünleri

Et sektöründe kükürt dioksit yalnızca şuralarda kullanılabilir:

- Ufalanmış etler (örn. doğranmış, kuşbaşı) kullanılarak üretilen bazı işlenmiş etler, kümes hayvanları ve av hayvanları
- mortadella, tavuk loaf, hindi loaf, frankfurter, luncheon etler, Polonya salamı, Devon ve üretilmiş jambonlar
- çiğ işlenmemiş sosis ve sosis eti
- sosisler, sosis eti ve sosis rissole, chipolata, barbekü, sosis, dana ve domuz sosisleri, tavuk sosisleri
- sosis etinden yapılmış hamburger köfteleri.

Kükürt dioksit içermesine izin verilmeyen et ürünleri

- çiğ dana, tavuk, kuzu kıyması
- '%100 etten' hamburger köfteleri
- bütün ya da parça taze çiğ kırmızı et, av eti veya tavuk eti
- Pepperoni, sert İtalyan salamı gibi pişmemiş fermente et ürünleri
- Omuz ya da bacak jambonları ve but gibi işlenmiş (veya kürlenmiş) bütün etler
- Bacon, prosciutto, pastrami, füme tavuk ya da hindi (loaf değil) gibi kürlenmiş etler
- Kurutulmuş dana eti gibi kuru etler.

Cazalar

Kükürt dioksitin yanlış kullanılması Gıda Standartları Kanununu, *NSW 2003 Gıda Kanununu* ve eyaletin düzenleyici gıda güvenliği planlarını ihlal eder. NSW mevzuatı uyarınca, Gıda Standartları Kanununa uyulmaması azami olarak bireyler için \$55 000 ve şirketler için \$275000 tutarında para cezaları verilmesine yol açabilir.

Daha fazla bilgi

- www.foodauthority.nsw.gov.au internet sitesini ziyaret edin.
- 1300 552 406 numaralı telefondan yardım hattını arayın

Nihai üründe 500mg/kg'den az kükürt dioksit olabilir.



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

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-Turk