

肉類中的二氧化硫使用須知

二氧化硫是在肉類等食物中作為保存劑使用的化學品，有些人食用後可能會產生嚴重的反應，因此受到食品標準法規(Food Standards Code)的嚴格控制。

可含二氧化硫的肉製品

肉品業者只能在下列情況使用二氧化硫：

- 使用碎肉(例如剝碎的肉、肉丁等)製造加工肉品、家禽肉品和野味產品
- 意式肉腸(mortadella)、雞肉捲、火雞肉捲、德國香腸(frankfurters)、午餐肉、波蘭香腸(Polish salami)、devon牛肉和加工火腿
- 未加工的生香腸和香腸肉品
- 香腸、香腸肉品和小圓形香腸(sausage rissoles)、小香腸(chipolatas)、BBQ香腸、牛豬香腸、雞肉香腸
- 香腸肉品製成的漢堡肉

成品中每公斤可含低於**500**毫克的二氧化硫。

不可含二氧化硫的肉製品

- 生的牛絞肉、雞絞肉、羊絞肉等
- 標榜「100%肉類」的漢堡肉
- 新鮮的生肉、野味或家禽肉的全部或切塊
- 未煮過的發酵肉製品，例如意式辣香腸(pepperoni)、意式硬香腸(hard Italian salami)等
- 加工(或保存)的全肉切塊，例如肩胛肉或豬腿肉和牛腿肉
- 保存肉類例如培根、意式燻火腿(prosciutto)、燻牛肉(pastrami)、煙燻雞肉或火雞肉(非肉捲)
- 牛肉乾等肉乾

罰款

不正確使用二氧化硫將違反食品標準法規(Food Standards Code)、新南威爾斯(NSW) 2003年食品條例(Food Act 2003)和州制訂的食品安全方案。根據新南威爾斯(NSW)法規，未遵守食品標準法規者，個人罰款額可達\$55,000，公司罰款額可達\$275,000。

關於新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)

新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)是一政府機構，旨在協助並確認新南威爾斯地區的食品安全與食品正確標示。

此單位與消費者、業者及其他政府機構合作，以提供食品安全生產、保存、運送、推廣和準備的相關規範資料，並致力將食物中毒情況降至最低。

查詢詳情

- 登入新南威爾斯食品局(NSW Food Authority)網站 www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- 致電求助專線1300 552 406

注意

這份資料為一般摘要，故不適用於所有情況。食品業者必須遵循所有食品標準法規與新南威爾斯(NSW)2003年食品條例(Food Act 2003)的規定。