

含二氧化硫的肉类

部分食品会将二氧化硫作为防腐剂，例如肉类。由于个别人群会对其产生严重过敏反应，二氧化硫的使用受到《食品标准规范》（Food Standards Code）的严格控制。

可添加二氧化硫的肉制品

在肉类行业，二氧化硫只能用在：

- 使用碎肉（例如绞肉、肉丁）生产的部分加工肉类、禽类和野味
- 意大利熏肚、鸡肉块、火鸡肉块、法兰克福香肠、午餐肉、波兰蒜味腊肠、德文郡火腿肠以及人工火腿
- 未经加工的生香肠和生香肠肉
- 香肠、香肠肉和香肠肉团，契普拉塔香肠，烧烤肠，牛肉和猪肉肠，鸡肉肠
- 香肠肉制作的汉堡肉馅

成品中的二氧化硫含量不得超过 500mg/kg。

不可添加二氧化硫的肉制品

- 生绞牛肉、鸡肉、羊肉
- “100% 纯肉”汉堡肉饼
- 开边或切开的生鲜肉类、野味或禽类
- 未烹制的发酵肉制品，如意大利辣香肠、意大利蒜味干香肠
- 加工（或熏/腌制）过的整切肉，如肩臀、蹄髈、优质腿肉
- 熏肉如培根、意大利熏火腿、熏牛肉、熏鸡肉或熏火鸡肉（非肉块）
- 风干肉，如牛肉干。

处罚措施

不正确使用二氧化硫即违反《食品标准规范》（Food Standards Code）、《2003 年新州食品法》（Food Act 2003）以及新州的食物安全管理条例。按照新州相关法规，违反《食品标准规范》可招致个人最高罚款 55,000 元，公司企业最高罚款 275,000 元。

更多信息

- 访问食品管理局网站：
www.foodauthority.nsw.gov.au
- 拨打协助电话：
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



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



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

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