

UTILITZACIÓ DE SULFITS EN PREPARATS DE CARN EN EL COMERÇ MINORISTA

QUÈ SÓN ELS SULFITS?

Els sulfits són substàncies derivades del sofre que s'utilitzen com a conservants ja que són molt eficaços per prevenir l'oxidació d'olis i greixos i per mantenir el color original dels aliments. D'aquesta manera se n'evita la decoloració o enfosquiment provocat per reaccions enzimàtiques.

En el llistat d'additius de la Unió Europea estan codificats a partir del E-220 fins a l'E-228.



QUINS PRODUCTES CARNIS PODEN PORTAR SULFITS I QUINS NO?

Segons la legislació vigent la **carn picada NO ha de contenir cap mena d'additius**, i, per tant, **tampoc sulfits**.

Només determinats preparats de carn elaborats en obradors autoritzats **poden portar sulfits**:

- ✓ Les **salsitxes**
- ✓ Les **botifarres fresques**
- ✓ El **burger meat** (amb un contingut mínim d'un 4% de cereals o vegetals)

La dosi màxima de sulfits que podeu afegir és de **450 ppm** de SO₂ (450mg/Kg). Per no sobrepassar la dosi és molt important seguir acuradament les **instruccions d'ús indicades pel fabricant dels additius**.

Cal tenir present que hi ha **altres aliments que poden portar sulfits**, per la qual cosa se n'ha de fer un ús responsable per evitar-ne una ingesta excessiva.

PER QUÈ NO SE'N HA DE FER UN ÚS INCORRECTE?

1. Evidències científiques associen la ingesta amb **reaccions al·lèrgiques**. Per això **és molt important indicar la presència de sulfits en l'etiquetatge**.
2. Problema nutricional: **destrueix la tiamina (vitamina B1)**, molt present a la carn.
3. L'efecte sobre la **coloració dels productes** pot presentar un **problema sanitari i/o comercial**. (Pot emmascarar colors anormals de la carn).

RECORDA!

Només poden contenir sulfits les salsitxes, les botifarres fresques i les hamburgueses (burger meat).

És obligatori indicar la presència de sulfits en l'etiquetatge (productes envasats) i rètol (productes sense envasar), ja que es tracta d'un al·lergen.

És molt important seguir acuradament les instruccions d'ús indicades pel fabricant dels additius.

La carn picada no ha de contenir sulfits ni cap altre additiu.

(Text extret del díptic "Utilització de sulfits en preparats de carn en el comerç minorista" elaborat el 2013 per l'Ajuntament de L'Hospitalet. Àrea de Benestar i Famílies. Servei de Salut. Carrer de Cobalt, 57, 2ª planta)

