

## 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 la llista d'additius de la Unió Europea estan codificats a partir de l'E-220 i 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; en concret, les salsitxes, les botifarres fresques i el *burger meat* (amb un contingut mínim d'un 4% de cereals o vegetals) poden contenir sulfits, amb una dosi màxima de 450 ppm de SO<sub>2</sub>. Per no sobrepassar aquesta 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 una ingesta excessiva d'aquest additiu.

### ► Per què no s'ha de fer un ús incorrecte dels sulfits i s'ha d'indicar sempre en l'etiquetatge?

Hi ha evidències científiques que associen la ingesta de sulfits amb reaccions al·lèrgiques, bé siguin cutànies o asmàtiques. Per això és molt important indicar la presència de sulfits en l'etiquetatge.

A més, l'addició de sulfits presenta un problema nutricional, ja que destrueix la tiamina (vitamina B1), molt present a la carn.

A causa de l'efecte sobre la coloració dels productes, pot representar un problema, tant sanitari com comercial, perquè pot emascarar colors anormals de la carn.



## RECORDEU-VOS QUE:

- Només poden contenir sulfits les salsitxes, les botifarres i les hamburgueses (*burger meat*).
- És obligatori indicar la presència de sulfits en l'etiquetatge, 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.

# Utilització de sulfits en preparats de carn, en el comerç minorista



## Informació bàsica



Per a més informació, consulteu la web de l'Ajuntament: [www.l-h.cat](http://www.l-h.cat)

Ajuntament de L'Hospitalet  
Àrea de Benestar i Famílies  
Servei de Salut  
Carrer del Cobalt, 57, 2a planta  
08901 L'Hospitalet



Diputació  
Barcelona



Ajuntament de L'Hospitalet