

Consejos para el correcto empleo de sulfitos en la carnicería



Elaborar los productos de forma higiénica y de acuerdo a buenas prácticas de fabricación.



Respetar la normativa: añadirlos únicamente a los productos en los que está autorizado y respetar las cantidades máximas. Recordar que es una cantidad pequeña.



Emplear alternativas para prolongar la duración de los productos: envasar en atmosfera protectora o al vacío o incluir el uso de otros aditivos conservantes autorizados.



Esta versión forma parte de la Biblioteca Virtual de la Comunidad de Madrid y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.
comunidad.madrid/publicamadrid

El color de la carne no es sinónimo de su frescura

El color de la carne depende de la especie animal, de la línea genética, edad, estado nutricional y condiciones de faenado y del tipo de envasado y condiciones de almacenamiento.

El color de la carne varía con su exposición al oxígeno.

Nada más cortar la carne fresca tiene un color rojo brillante.



Si contacta con el aire, cambia a color rojo-marrón.



En el interior de la carne o envasada sin oxígeno, al vacío, el color es rojo oscuro.



Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Edita:
Dirección General de Salud Pública.
Consejería de Sanidad.
© Comunidad de Madrid
Diseño y maquetación: BOCM
Impresión: BOCM
Edición: Segunda, octubre 2018
Tirada: 5.000 ejemplares
Depósito Legal: M-31813-2018
Impreso en España: Printed in Spain

PRODUCTOS CÁRNICOS Calidad Sin Sulfitos



¿Qué son los sulfitos?

Son un derivado del azufre que se encuentran de manera natural en algunos alimentos y en otros casos son usados como aditivos. (E220-E228)



- Previenen la oxidación de aceites y grasas.

- Mantienen el color original de los alimentos.

- Evitan el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras.



¿Qué problemas pueden originar un empleo inadecuado de sulfitos?



- Pueden causar reacciones adversas en personas asmáticas y/o alérgicas.
- Los síntomas pueden ser dermatitis, dolor de cabeza, irritación del tracto gastrointestinal, urticarias, exacerbación del asma y shock anafiláctico.



NO está autorizado su uso en Carne fresca



La normativa de la Unión Europea prohíbe que la carne fresca tenga sulfitos por estos motivos: Descomponen vitamina B1 (tiamina). La carne es una fuente de vitamina B1.

NO se pueden añadir a preparados de carne no autorizados.



Como carnicero debe saber

Sólamente se puede añadir en algunos derivados cárnicos con denominaciones específicas y de diferentes países europeos. Se pueden usar por ejemplo en:

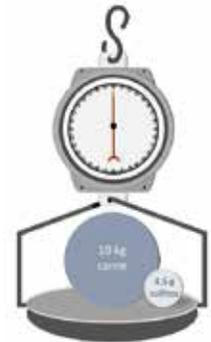
“Burguer meat y Breakfast sausages”

“Longaniza fresca y Butifarra fresca”



Están reguladas cantidades máximas **450 mg/kg**.

Tan solo 4,5 gramos para 10 kg.



Los sulfitos deben declararse en el alimento incluidos en la lista de ingredientes.

Indicando la categoría más el nombre (Sulfitos) y resaltado porque puede dar alergias.