

含二氧化硫的 肉類

部分食品會用二氧化硫作為防腐劑，例如肉類。由於個別人士會對其產生嚴重過敏反應，二氧化硫受到《食品標準守則》（Food Standards Code）的嚴格控制。

可添加二氧化硫的肉製品

在肉類行業，二氧化硫僅可用在：

- 使用碎肉（例如剁碎肉、肉丁）生產的部分加工肉類、家禽和野禽產品
- 煙熏香腸、雞肉卷、火雞肉卷、法蘭克福香腸、午餐肉、波蘭蒜味臘腸、德文郡火腿以及加工火腿
- 未經加工的生香腸和生香腸肉
- 香腸、香腸肉和香腸肉卷，調味小香腸，燒烤腸，牛肉和豬肉腸，雞肉腸
- 香腸肉製作的漢堡肉餅

成品中的二氧化硫含量不得超過 500 毫克/千克。

不可添加二氧化硫的肉製品

- 生免治牛肉、雞肉、羊肉
- “100% 純肉” 漢堡肉餅
- 整塊或碎片的生鮮肉、野禽或家禽肉
- 未烹製的發酵肉製品，如義大利辣香腸、義大利蒜味脆腸
- 加工（或薰制）過的整塊肉，如肩臀、蹄髈
- 熏肉如培根、義大利熏火腿、熏牛肉、熏雞肉或熏火雞肉（非肉卷）
- 風乾肉，如牛肉幹。

處罰措施

二氧化硫使用不當會違反《食品標準守則》（Food Standards Code）、《2003 年新州食品法》（Food Act 2003）以及新州的監管食品安全計劃。按照新州相關法規，個人違反《食品標準守則》可處以最高 55,000 元罰款，商家最高 275,000 元罰款。

更多資訊

- 歡迎瀏覽食品管理局網站：
www.foodauthority.nsw.gov.au
- 致電：1300 552 406



Department of
Primary Industries
Food Authority



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



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



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

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