

육류 제품의 이산화황

이산화황은 육류와 같은 일부 식품에서 방부제로 사용되는 화학 물질입니다. 섭취 시 심각한 과민 반응이 나타날 수 있으므로 식품 표준 규정에 따라 엄격히 규제하고 있습니다.

이산화황 함유 허용 육류 제품

육류 산업에서 이산화황은 다음과 같은 제품에 한하여 사용이 허용됩니다.

- 세분한 육류(예: 잘게 썰거나 깎둑썰기한 경우)를 사용해 가공 처리한 육류, 가금류, 수렵육 제품
- 모르타델라, 닭고기 로프, 칠면조 로프, 프랑크푸르트 소시지, 런천 미트, 폴란드식 살라미, 데본 및 제조 햄
- 익히지 않은 비가공 소시지와 소시지 고기
- 소시지, 소시지 고기, 소시지 리슬, 치폴라타, BBQ 소시지, 쇠고기와 돼지고기 소시지, 닭고기 소시지
- 소시지 고기로 만든 햄버거 패티

완제품에서 허용되는 이산화황 함유량은 500mg/kg 미만입니다.

이산화황 함유 금지 육류 제품

- 날것을 분쇄한 쇠고기, 닭고기, 양고기
- '100% 고기' 햄버거 패티
- 절단 또는 절단되지 않은 날것의 육류, 수렵육, 가금류
- 페퍼로니, 경성 이탈리아식 살라미와 같은 익히지 않고 숙성된 육류 제품
- 어깨살 또는 다리살 햄과 허벅지살과 같은 가공 처리된 (또는 보존 처리된) 순살 고기 제품
- 베이컨, 프로슈토, 파스트라미, (덩어리가 아닌) 훈제 닭고기나 칠면조 같이 보존 처리된 육류
- 비프 저키처럼 말린 건육

벌금

이산화황을 잘못 사용하면 식품 표준 규정, 2003년 NSW 식품법과 식품

안전 규제 방안에 위배됩니다. NSW 법률에 따른 식품 표준 규정을 준수하지 않으면 최대 \$55,000(개인) 또는 \$275,000(기업)에 이르는 벌금이 부과됩니다.

자세한 정보

- 웹사이트 참조: www.foodauthority.nsw.gov.au
- 전화 상담 서비스: 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



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



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

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