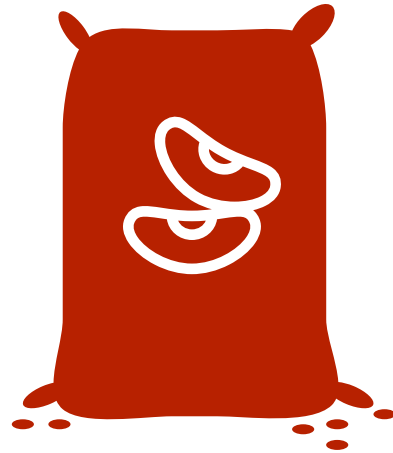


# Sulfits en llegums cuits



Ajuntament  
de Santa Coloma  
de Gramenet

## Bones pràctiques de manipulació



### 1. Els sulfits

Són substàncies derivades del sofre que **s'utilitzen com a conservants**. Són molt eficaços per prevenir l'oxidació d'olis i greixos, i per mantenir el color original dels aliments.

Els diferents tipus de sulfits estan codificats a la llista europea de l'E-220 fins l'E-228.



### 2. Dosificació

Segons la normativa, pot haver **com a màxim 50 mg de sulfits per 1 kg de llegum** (sec o cuit).

Abans d'afegir sulfits en llegum cuit, cal **revisar la fitxa tècnica del proveïdor del llegum en sec** per saber si en porta d'origen.

Sobrepasar la dosificació pot tenir efectes perjudicials per a la salut de les persones consumidores.

### 3. Informació al portapreus

És obligatori i molt important **indicar la presència de sulfits en l'etiquetatge** o al portapreus dels llegums cuits, ja que **provoquen reaccions al·lèrgiques** cutànies o asmàtiques a persones sensibles.



### 4. Conservació

**Llegum sec**      Guardar en lloc net, fresc i sec.  
Protegir de la llum solar directe i de focus de calor.

**Llegum cuit**      Guardar refrigerat.  
Vendre en un màxim de 48 h des de l'elaboració.

### 5. Normativa

- Reial decret 142/2002. Sobre additius alimentaris.
- Reial decret 1118/2007. Modificació del Reial Decret 142/2002.
- Reglament (CE) núm. 852/2004. Higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004. Higiene dels productes alimentaris d'origen animal.
- Reglament (CE) núm. 1333/2008. Sobre additius alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011. Sobre informació facilitada al consumidor.

#### Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1  
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93 462 40 00  
salutpublica@gramenet.cat



#### Creative Commons

Reconeixement - No comercial -  
Compartir igual 4.0 Internacional

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>