

4.1.12.- Dióxido de azufre y sulfitos

Existen numerosos aditivos que pueden causar reacciones alérgicas, si bien, únicamente el dióxido de azufre y sulfitos ha sido incorporado al Reglamento UE 1169/2011 como de obligada información.



Los agentes sulfitantes han sido utilizados desde tiempos remotos debido a sus múltiples funciones, pudiéndose encontrar en productos farmacéuticos, bebidas y alimentos.

Los sulfitos se emplean en los alimentos como aditivos alimentarios de acción conservadora y antioxidante.

El mecanismo de acción del sulfito es la inhibición del deterioro provocado por bacterias, hongos y levaduras, así como las reacciones de pardeamiento enzimático y no enzimático que tienen lugar durante el procesamiento de los alimentos o el almacenamiento de los mismos.

Se deberá de ofrecer información en alimentos y bebidas con concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total.

PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE

Este alérgeno suele estar presente en productos tales como en galletas, siropes, aperitivos, vino, sidra, cerveza, patata, productos vegetales frescos, también en confituras y mermeladas, en frutos secos, crustáceos, moluscos y carnes tipo hamburguesas, longaniza fresca, butifarra fresca, etc...

Los sulfitos se clasifican conforme de exponen en la siguiente tabla, con objeto de su identificación (R.D. 142/2002 modificado por R.D. 1118/2007):

Nº E	DENOMINACIÓN
E-220	Dióxido de azufre
E-221	Sulfato sódico
E-222	Sulfito ácido de sodio
E-223	Metabisulfito sódico
E-224	Metabisulfito potásico
E-226	Sulfito cálcico
E-227	Sulfito ácido de calcio
E-228	Sulfito ácido de potasio