

Opinion of the Scientific Committee on Food on the use of carbon monoxide as component of packaging gases in modified atmosphere packaging for fresh meat (adopted on 13 December 2001)

Le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine autorise l'emploi d'un mélange de gaz comprenant du monoxyde de carbone 0,3%–0,5%, du dioxyde de carbone et de l'azote dans les emballages de viande fraîche sous atmosphère modifiée, à condition que la température de stockage et de transport ne dépasse pas 4°C. Le Comité note que si les produits sont stockés dans des conditions inappropriées, la présence de CO peut masquer le fait que la viande est avariée.

Mots-clés : restriction d'emploi ; emballage ; contact ; substance (ré)évaluée ; gaz d'emballage ; conditions de contact ; critère de pureté ; analyse des risques

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (0):

Lien(s) externe(s) (0):