

Rischio fisico per troppo colorante. Richiamata Salsiccia Luganega

Scritto da La Redazione
Giovedì 07 Febbraio 2019 09:06



“Il ministero della Salute ha comunicato il **richiamo dal mercato** di sei lotti di **Salsiccia Luganega** marchio le **Fattorie Novella Sentieri**

a

con sede dello stabilimento in provincia di Cremona in via Cappelle 5, Cappella Cantone. I lotti sono il numero

A9106FLAA con scadenza

14.02.2019 del peso di 55.930 kg,

A9106FLAS con scadenza

25.02.2019 del peso di 19.738 kg,

A9106FLAA con scadenza

25.02.2019 del peso di 10.32 kg,

9106FLA con scadenza

14.02.2019 del peso di 21.568 kg,

A9106FLAA con scadenza

14.02.2019 del peso di 43.31 kg e

A9106FLAA con scadenza

14.02.2019 del peso di 348.852 kg.

Il provvedimento si è reso necessario a causa di una concentrazione troppo elevata (più di 300 mg/kg)

del colorante E120

. L'additivo in questione fa parte dei 6 coloranti di Southampton, una definizione che ha origine da una ricerca finanziata nel 2006 proprio dalla Food Standards Agency e condotta presso la Università da cui prende il nome. I risultati, pubblicati nel 2007 hanno dimostrato un collegamento tra 6 coloranti artificiali utilizzati come additivi (sunset yellow E 110, tartrazine E 102, carmoisine E122, ponceau 4R E124, quinoline yellow E104, e Allura red E129) e il conservante benzoato di sodio con l'aumento dell'iperattività nei bambini dai 3 agli 8/9 anni e un calo della concentrazione rispetto ai bambini alimentati con un placebo. Da luglio 2010 è entrato in vigore il Regolamento (CE) n. 1333/2008 il quale dispone che per l'utilizzo negli alimenti di uno o più dei sei coloranti citati nello studio Southampton è richiesta l'apposizione sull'etichetta di un'avvertenza sanitaria obbligatoria che indichi il possibile collegamento con l'iperattività in alcuni bambini..

La stessa azienda ha informato i propri clienti a non mangiare gli alimenti e ma di riportarli nel punto vendita

dove sono stati acquistati per ottenere il rimborso. A scopo precauzionale e al fine di garantire la sicurezza dei consumatori,

Giovanni D'Agata

, presidente dello “

Sportello dei Diritti

”

raccomanda

a coloro che hanno acquistato il prodotto con le caratteristiche segnalate,

di non consumarlo!

”

Rischio fisico per troppo colorante. Richiamata Salsiccia Luganega

Scritto da La Redazione

Giovedì 07 Febbraio 2019 09:06

Sportello dei Diritti