

Relatório do teste de detecção de metais pesados contaminantes e conservantes em sopas e caldos



Os caldos e sopas condensados tradicionais podem ser servidos à mesa logo após serem aquecidos adicionando água, bem como podem ser directamente utilizados como ingredientes na preparação da comida, ou tornar-se numa sopa-base com a adição de vários ingredientes. Nos últimos anos, ainda se podem encontrar diferentes tipos de sopa instantânea, que trazem conveniência à vida ocupada dos consumidores, permitindo-lhes desfrutar duma sopa que fica bem cozida num instante.

Estando muito atento à segurança desses alimentos pré-embalados, o CC juntou-se ao Departamento de Segurança Alimentar (DSA) do Instituto para os Assuntos Municipais (IAM), para recolher aleatoriamente 10 sopas e caldos e os submeter à detecção de conservantes, nomeadamente ácido sórbico e ácido benzóico, e de estanho, que é um metal pesado contaminante. O resultado reflectiu que todas as amostras estavam em conformidade com as normas previstas nos respectivos diplomas legais.

Informações relativas às amostras

Foram inspeccionadas 10 amostras de sopa e caldo, compradas pelos representantes do CC e pelo pessoal do DSA, na qualidade de consumidor em geral, aleatoriamente nos supermercados em Macau. Conforme o rótulo, as 10 amostras são oriundas do Interior da China, da Austrália, da França e da Região de Taiwan.

Resultados do teste

O presente teste foi realizado com base nos Regulamentos Administrativos n.º 7/2019 (Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios) e n.º 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios). O primeiro prevê que a dose máxima de utilização de ácido sórbico e ácido benzóico em sopas e caldos é respectivamente de 1g/kg, não podendo ser detectado o ácido sórbico em sopas e caldos enlatados, enquanto o último determina que o limite máximo de estanho em sopas e caldos é de 250mg/kg.

O resultado mostrou que as amostras estavam de acordo com as normas acima mencionadas em termos dos teores de conservantes e estanho.

Itens testados

Ácido sórbico

O ácido sórbico apresenta baixa toxicidade e um bom desempenho na conservação, sem grande impacto ao sabor dos alimentos. De acordo com a “Informação sobre Segurança Alimentar” do IAM, o ácido sórbico é um conservante alimentar comum, cuja utilização, em geral, não causa impacto negativo à saúde em obediência das normas de segurança alimentar. O resultado do presente teste reflectiu a não existência de ácido sórbico em nenhuma das 10 amostras.

Ácido benzóico

Conforme a “Informação sobre Segurança Alimentar” do IAM: *“Actualmente, o ácido benzóico é amplamente utilizado pela indústria alimentar como conservante em alimentos e bebidas, sendo mais eficaz em meios ácidos, como bebidas carbonatadas, frutas e legumes em conserva, produtos à base de carne, queijo e molho de soja. O ácido inibe o crescimento de microorganismos, como leveduras e bolores, e prolonga a vida útil dos produtos alimentícios. (...) Quando uma pequena quantidade de ácido benzóico entra no corpo humano, é prontamente metabolizada e excretada pela urina. Portanto, se o ácido benzóico for utilizado nos níveis legais razoáveis e permitidos, não terá efeitos negativos para a saúde.”* Segundo o resultado do presente teste, não foi detectada a presença de ácido benzóico em nenhuma das 10 amostras.

Metal pesado - estanho

Conforme a “Informação sobre Segurança Alimentar” do IAM, o estanho pode induzir desconforto gastrointestinal. Devido à potencial migração do estanho das latas para os alimentos, a ingestão dietética a longo prazo de estanho pode ser perigosa para a saúde, pelo que são regulamentados os limites máximos de estanho permitidos em bebidas enlatadas e alimentos enlatados destinados a lactentes e crianças. O resultado revelou que as 10 amostras testadas estavam de acordo com as normas legais a nível do teor de estanho.

Conselhos do DSA sobre a escolha e o consumo das sopas e dos caldos:

- Comprar sopa ou caldo pré-embalado numa loja de boa reputação;
- Verificar o prazo de validade e a integridade da embalagem, observando se está colocado num ambiente e a temperatura adequada; não comprar nem consumir os enlatados já fora de validade, com embalagem estragada, estufada, amassada ou enferrujada;
- Conservar o produto conforme as instruções constantes da embalagem após o comprar;
- Consumir o produto com a maior brevidade após ser aberto, preservando as sobras num recipiente limpo no frigorífico a temperatura superior a 5°C;
- Deixar de consumir o produto se descobrir ou suspeitar que contenha cheio ou objecto alheio;
- Sugere-se que os consumidores mantenham uma alimentação equilibrada e um consumo moderado dos alimentos pré-embalados, consultando, no momento de compra, as informações constantes na embalagem dos alimentos pré-embalados, como a lista de ingredientes e a composição nutricional.

Relatório: 14/2023





清湯和肉湯重金屬污染物及防腐劑檢測結果

Resultado do teste de detecção de metais pesados contaminantes e conservantes em sopas e caldos

樣本基本資料 Dados básicos das amostras							檢測結果 ^[3] Resultado ⁽³⁾
編號 ^[1] N.º ⁽¹⁾	商標 Marca	名稱 Designação	標籤聲稱產地 Origem declarada no rótulo	規格 Especificações	零售價 ^[2] (澳門元) Preço de retalho ⁽²⁾ (MOP)		
1	Campbell's CONDENSED SOUP	忌廉雞湯 Cream of Chicken (Creme de frango)	澳洲 Austrália	300g	17.5	✓	
2	Campbell's CONDENSED SOUP	火腿粟米湯 Cream Style Corn Flavored with Ham (Creme de milho com fiambre)	澳洲 Austrália	305g	17.5	✓	
3	余仁生 Eu Yan Sang	章魚蓮藕花膠赤小豆豬腱湯 DRIED OCTOPUS, LOTUS ROOT, FISH MAW, RICE BEAN, PORK SHANK SOUP (Sopa com polvo seco, raiz de lótus, bucho de peixe seco, feijão-arroz e pernil de porco)	台灣地區 Região de Taiwan	400g	59.0	✓	
4	亨氏 HEINZ	清雞湯 Chicken Broth (Caldo de frango)	法國 França	1L	19.9	✓	
5	紅梅 Hong Mei BRAND	牛尾湯 Ox Tail SOUP (Sopa de rabo de boi)	中國內地 Interior da China	298g	11.5	✓	
6	珍寶牌 Jumbo BRAND	牛尾湯 Ox Tail Soup (Sopa de rabo de boi)	中國內地 Interior da China	298g	10.0	✓	
7	家樂牌 濃湯寶 Knorr	豬骨濃湯 Pork Bone Dense Soup (Sopa densa de ossos suínos)	中國內地 Interior da China	32g x 4	17.4	✓	
8	安記 On Kee	冬瓜薏米排骨燉水鴨 Duck with Winter Melon, Pearl Barley, Semen Euryales and Pork Ribs Soup (Sopa de pato com melão de inverno, cevada perolada e costelinhas de porco)	中國內地 Interior da China	400g	58.0	✓	
9	鮮盒子 Port Fresh	香菇雞湯 Mushroom Chicken Soup (Sopa com cogumelos e frango)	台灣地區 Região de Taiwan	230g	29.9	✓	
10	史雲生 SWANSON	清雞湯 Clear Chicken Broth (Caldo de frango)	澳洲 Austrália	500ml	11.5	✓	

註:

- [1] 樣本按英文名稱及中文筆劃順序排列。
- [2] 不同零售點有價格差異。
- [3] 判定標準：根據本澳第7/2019號行政法規《食品中防腐劑及抗氧化劑使用標準》，清湯和肉湯的山梨酸及苯甲酸最大使用量分別為1g/kg，罐裝清湯和肉湯不得檢出山梨酸；第23/2018號行政法規《食品中重金屬污染物最高限量》清湯和肉湯的錫最高限量250mg/kg。

“✓”代表樣本檢測結果無異常，全部樣本合格。

Obs.:

- (1) As amostras são enumeradas por ordem alfabética e conforme o número de traços do primeiro carácter da sua designação em chinês.
- (2) O preço pode variar entre diferentes pontos de venda.
- (3) Critérios de determinação: nos termos do Regulamento Administrativo n.º 7/2019 (Normas relativas à utilização de conservantes e antioxidantes em géneros alimentícios), a dose máxima de utilização de ácido sórbico e ácido benzóico em sopas e caldos é respectivamente de 1g/kg, não podendo ser detectado o ácido sórbico em sopas e caldos enlatados; o Regulamento Administrativo n.º 23/2018 (Limites máximos de metais pesados contaminantes em géneros alimentícios) prevê que o limite máximo de estanho em sopas e caldos é de 250mg/kg.

“✓” indica a não existência de anomalias em amostra, tendo sido todas as amostras aprovadas no teste.