



ESTAÑO INORGÁNICO

AESAN

12/02/2010



Este tipo de estaño puede encontrarse en los botes de conservas y en las latas de bebidas. Puede provocar irritaciones gástricas en determinados grupos sensibles de la población. Para los alimentos en conserva en general, que no sean bebidas, el contenido máximo se fija en 200 mg/kg y para las bebidas enlatadas, en 100 mg/kg. En cuanto a la presencia del estaño inorgánico en los alimentos en conserva y las bebidas enlatadas destinadas a los niños, el contenido máximo permitido es de 50 mg/kg de peso en fresco.

Los límites, por lo que respecta a los alimentos y las bebidas enlatadas fueron fijados por debajo de los límites establecidos como sospechosos por el dictamen del Comité Científico de la Alimentación Humana, a fin de reducir el riesgo para la salud humana. En el caso de alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad, y ante la falta de datos, se adopta una decisión preventiva, que sitúa el límite de seguridad a la mitad de la cantidad máxima permitida más estricta que ya se considera segura para un adulto.

La absorción del estaño inorgánico en el tracto gastrointestinal es mínima, siendo excretado el 98% vía fecal. Debido a su baja absorción, los compuestos inorgánicos del estaño tienen una baja toxicidad sistémica, tanto en hombre como en animales. Los posibles efectos gastrointestinales se producen en casos de toxicidad aguda por ingestión de estaño, produciéndose una acción irritante en la mucosa del tracto gastrointestinal.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición