

# Это, без сомнения, лидер среди полуфабрикатов по «вредности»

Пшеничная мука, пальмовое масло, модифицированный крахмал, соль, лук, сушёный, клейковина, эмульгатор-загуститель, краситель «Бета-каротин», комплексная пищевая добавка «Премикс», экстракт приправы, комплексная» добавка «Приправа из сушёных овощей»- соя, лук, морковь, комплексная добавка «Бульон-приправа»- соль, Е 621, ароматизатор идентичный натуральному (курица), порошок соевого соуса, глюкоза, перец красный, чесночный порошок, перец чёрный, краситель-гардения.

**KOYA**

Лепша быстрого приготовления

**ДОШИРАК**  
since 1987

DO SHIRAK

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (НА 100г)			
КАЛОРИИ	ЖИРЫ	БЕЛКИ	УГЛЕВОДЫ
456ккал	19г	8г	62г

**СОСТАВ:**  
Лепша, пшеничная мука, пальмовое масло, модифицированный крахмал, соль, лук, сушёный, клейковина, эмульгатор-загуститель, краситель «Бета-каротин», комплексная пищевая добавка «Премикс», экстракт приправы, комплексная добавка «Приправа из сушёных овощей», соя, лук, морковь, комплексная добавка «Бульон-приправа»- соль, Е 621, ароматизатор идентичный натуральному (курица), порошок соевого соуса, глюкоза, перец красный, чесночный порошок, перец чёрный, краситель-гардения.

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
1) ОТКРОЙТЕ КРЫШКУ, ВСЫПЬТЕ СОДЕРЖИМОЕ КАРМЕЛИКОМ С ПРИПРАВой.  
2) ЗАЛЕЙТЕ КИПЯТКОМ ДО ВНУТРЕННЕЙ ВИНКИ УПАКОВКИ.  
3) ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ, ПОДОЖДИТЕ 3 МИНУТЫ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАЙТЕ.  
СПОСОБ ХРАНЕНИЯ: ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО 30°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА ДО 70%.  
ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ (УПАКОВКА) И ОКОНЧАНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ УКАЗАНЫ НА УПАКОВКЕ. СРОК ХРАНЕНИЯ 12 МЕСЯЦЕВ.

Применовано в России: ООО «КОЯ»  
Адрес: 140104, Московская область,  
Раменский район, посёлок совхоза  
«РАМЕНСКОЕ», ул. Пятилетки  
участок №1. Тел. (495) 228-43-11

**CHICKEN**  
ВКУС  
КУРИЦЫ

СПОСОБ СЕРВИРОВКИ:  
МАССА НЕТТО · 90г

**PGT**  
AE48  
ТУ 9149-001-59278024-03

4 607065 580025

# А ЭТИМ МОЖНО ОЧЕНЬ ЧИСТО ВЫМЫТЬ ванну или раковину

Сахар, диоксид  
углерода, регулятор  
кислотности  
(лимонная кислота,  
цитрат натрия),  
натуральные  
ароматизаторы,  
подсластители  
(аспартам,  
ацесульфам калия),  
консервант  
(бензоат натрия).



# Содержит всё для того, чтобы ПОТОЛСТЕТЬ

Сахар, молоко сухое  
цельное, какао масло,  
мука пшеничная ВС,  
какао тертое, жир  
растительный, масло  
топленое,  
эмульгаторы (соевый  
лецитин, Е 476),  
разрыхлитель (сода  
пищевая), улучшитель  
муки (сульфат  
кальция), соль,  
ароматизатор  
(ванилин).



# На ЭТО могут позариться только очень неприхотливые тараканы

Содержит  
вкусоароматически  
е добавки,  
усилитель вкуса.  
Картофель внутри  
пачки черный, не  
иначе, как от  
добавок и  
канцерогенов.



Картофель,растительное  
масло,вкусовая  
добавка[натуральные и  
идентичные натуральным  
ароматизаторы(содержит  
экстракт ячменного  
солода),лактоза(из  
молока),сахар,усилитель вкуса  
и аромата(глутамат  
натрия),регулятор  
кислотности(лимонная  
кислота,диацетат  
натрия,фосфат  
кальция),молочный белок],  
соль.



Токсичными могут оказаться и вещества, которые случайно попадают в пищу.

Это

естественные токсины и остатки пестицидов, попадающие в мясо животных, остатки медикаментов, добавляемых к кормам, либо вещества, случайно попадающие в пищу.

Например большинство продуктов животного происхождения (молоко, сыр, мясо)

содержат измеримые количества ДДТ (пестицид). Это результат повсеместного загрязнения окружающей среды ДДТ.

Природные токсины, попадающие в пищу, могут обладать канцерогенным, мутагенным и тератогенным действием. Эти вещества могут образовываться в результате долгого хранения продуктов.

Другие добавки можно считать вполне безопасными (лимонная кислота, молочная кислота, сахароза и др.). Однако следует понимать, что способ синтеза тех или иных добавок в разных странах различен, поэтому их опасность может сильно различаться. Например, синтетическая уксусная кислота или лимонная кислота, полученная микробиологическим способом, может иметь примеси тяжёлых металлов, содержание которых в разных странах нормируется по-разному. Со временем, по мере развития аналитических методов и появления новых токсикологических данных, государственные нормативы на содержание примесей в пищевых добавках могут пересматриваться.

В настоящее время в маркетинговых целях многие производители не указывают ингредиенты с буквенным кодом Е. Они заменяют их на название добавки, например «глутамат натрия», что вводит в заблуждение несведущего покупателя.