

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

Лапша быстрого приготовления

ДОШИРАК

DO SHIRAK

since 1987

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

СОСТАВ:
лапша 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 пакета в кипящую воду.
2) Залейте кипятком до внутренней линии упаковки.
3) Закройте крышку, подождите 3-5 минут, хорошо перемешайте.
4) Спосб хранения: хранить при температуре до 30°C и относительной влажности воздуха до 70%.
5) Дата изготовления (указана на упаковке) и окончание срока годности (указано 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 · 90g

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.