

Siamo certi di saper leggere ?un'etichetta

Saper leggere un'etichetta è importante, certo, ma non è sempre facile. Tanto per dire che qualche settimana fa ne ho trovata una così dettagliata, che più che chiarirmi le idee me le ha confuse. Nessuna polemica, per carità! Ben vengano le descrizioni a garanzia dell'origine degli alimenti dettate dalle nuove norme sulla tracciabilità. I dubbi a cui mi riferisco sono relativi alla comprensione del significato dei numerosi additivi alimentari evidenziati con sigle alfanumeriche. Tutte informazioni obbligatorie – mi ha prontamente dichiarato l'esercente – vista la mia perplessità nel leggerle. Ebbene, certamente l'impegno va apprezzato, ma quanto a chiarezza per il consumatore mi sa che c'è ancora
!molto da fare

Entro in merito mostrandovi l'etichetta in questione. Le indicazioni sono relative agli ingredienti e agli additivi di
.una confezione di pasta ripiena. Proviamo a leggerli insieme

Ingredienti : Farina di GRANO TENERO OO semola di GRANO duro, UOVA fresche (15%), acqua.

RIPIENO: Pane macinato (farina di FRUMENTO tipo 0 , acqua e sale) , carne suina origine Italiana, mortadella (carne di suino trippini suini, saccarosio, sale, spezie, aromi naturali PISTACCHIO(0,4%), , antiossidante E 301, E 316,conservante E 250, esaltatore sapidità E 621) prosciutto crudo (carne di suino , sale, conservante E252), impasto per salsiccia nostrana (carne di suino , sale , zuccheri, detrosio aromi spezie , correttore di acidita' : E262, E331,vino (contiene SOLFITI, Antiossidanti E 300, E301) pere ,GRANA PADANO(LATTE, sale caglio conservante lisozima (proteina naturale ricavata dall'UOVO) , salame di maiale (carne di suino, sale LATTE scremato, detrosio , saccarosio, aromi naturali, spezie, conservante E250 E 252 ,antiossidante : E 300 EV301)uva sultanina,BURRO, sale , acqua, , granella di biscotti alla mandorla di albicocca (zucchero, mandorle d'albicocca, farina di GRANO tenero tipo 0, pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo 0 lievito di birra sale)albume d' UOVO , LATTOSIO e proteine del LATTE , agente lievitante (bicarbonato d' ammonio) aromi) , carote,SEDANO e cipolle, cipolla prefritta, prezzemolo, rosmarino e spezie.

Potrrebbe contenere tracce di allergeni: frutta a guscio, sedano, pesce, crostacei molli

Da conservare in frigorifero a + 4° C Spolverata di farina di riso termotrattata

Prodotto e confezionato in atmosfera modificata da consumarsi entro tre giorni dalla apertura della vaschetta

Informazioni nutrizionali

Valori medi Per 100g

Energia 1224.83kJ

292.88kcal

Grassi 14.11g

di cui:

-acidi grassi saturi 3.85g

Carboidrati 26.35g

di cui:

-zuccheri 1.87g

Fibre 1.20g

Proteine 18.06g

Sale 2.49g



LOTTO 334 L/CBG

Da consumarsi entro

02 gennaio 2019

Da consumarsi previa cottura

kg 1 Tempo di cottura: 10 min.

Be', sugli ingredienti nulla da chiarire, direi piuttosto di ripassare il significato del termine *additivi*: quelle sostanze aggiunte intenzionalmente agli alimenti per conservarli preservandoli da contaminazioni microbiche, colorarli o dolcificarli. Lo scopo è di migliorarne l'aspetto e il sapore. Si possono identificare da un numero preceduto dalla lettera E, con la specifica della relativa funzione. I più diffusi sono gli antiossidanti, i conservanti, gli aromatizzanti, i coloranti, gli edulcoranti e gli addensanti. Ma ce ne sono

molti altri, innocui e meno innocui. Comunque sia, per tranquillità di tutti, esiste un ente predisposto alla valutazione della loro sicurezza: l'EFSA, European Food Safety Authority.

Ma torniamo alla mia etichetta. Dunque, ecco gli additivi aggiunti

Antiossidante E301: ascorbato di sodio. Il sale sodico dell'acido ascorbico E300 usato per evitare l'imbrunimento e l'irrancidimento degli alimenti

Antiossidante E316: eritorbato di sodio, prodotto sinteticamente. Rallenta l'ossidazione dell'alimento

Conservanti: E252 nitrito di sodio – E252 nitrato di potassio. Due sostanze che oltre a conservare aggiungono sapore alle carni. A questo proposito va sottolineato che un consumo eccessivo di questi additivi può essere pericoloso per la salute

Esaltatore di sapidità E621: glutammato monosodico. Una sostanza utilizzata per la capacità di esaltare il gusto di un cibo intensificandone il sapore

Correttori di acidità: E262 acetato di sodio – E331 citrato di sodio. La loro funzione è quella di prolungare la durata dei cibi

Tutto chiaro? Sicuramente un po' di più dopo aver ricercato il significato di ciascun additivo presente nella pasta ripiena in questione. A questo scopo, un 'bugiardino degli additivi' con le relative funzioni e gli effetti collaterali, potrebbe aiutare i consumatori verso una scelta più consapevole. Perché a dirla tutta, alcune sostanze se aggiunte in eccesso possono essere causa di allergie

In conclusione cosa resta da dire... forse solo che per quanto mi riguarda, più leggo additivi aggiunti in etichetta, e più mi passa la voglia di acquistare un alimento. Tanto per dire che la scelta dei cibi freschi e selezionati è senza dubbio la scelta migliore