



Vom manca paine fara aditivi

Din datele statistice rezulta ca anual consumam 97 de kilograme de paine, fapt ce dovedeste ca acest produs este un aliment de baza pentru romani. Alaturi de paine in colimator au intrat si fructele uscate, care sunt conservate cu ajutorul unor E-uri periculoase. Mai mult exista suspiciuni ca sunt uscate artificial sau sunt invelite in glucoza. O alta metoda nesanatoasa de conservare a fructelor este prin folosirea dioxidului de sulf. Acesta incetineste asimilarea vitaminei B1 si provoaca dureri de cap si ameteli. Amalia Cindrea, director al Comisariatului Judetean pentru Protectia Consumatorilor, va prezenta intr-una din editiile viitoare continutul Ordinului nr. 393/12 dec.

2013, privind conditiile pe care trebuie sa le indeplineasca operatorii economici care comercializeaza produse de panificatie pe teritoriul Romaniei.

Cuvinte cheie: [protectia](#) [dureri](#) [amalia cindrea](#) [panificatie](#) [periculoase](#) [2013](#)