



УОМ

Классификатор ассортимента для правильного питания

описание единого подхода



Единый подход* к классификации продуктов для здорового питания

В России тема качества продуктов и здорового образа жизни решается в комплексе.

Основу составляют требования:

- Роспотребнадзора
- государственные программы, направленные на профилактику заболеваний и поддержку активного долголетия.

Такой подход позволяет:

- **контролировать** безопасность питания,
- **формировать привычки,** способствующие сохранению здоровья и повышению качества жизни населения.

* Классификатор не покрывает категорию готовой еды

В рамках Единого плана



до 2030–2036 гг. ключевой целью в сфере здравоохранения и демографии является:

- укрепление здоровья населения,
- снижение смертности от неинфекционных заболеваний (НИЗ),
- увеличение продолжительности активной жизни,
- поддержка института семьи и стимулирование рождаемости.

«Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»





В целях достижения национальных целей РФ X5 содействует развитию доступности качественных и полезных продуктов

Национальная цель РФ

Сохранение населения, здоровья и благополучия людей

Приоритет X5

- повышение доступности качественных продуктов в магазинах
- и популяризация здорового образа жизни.

Университет Образовательной Медицины

Российский образовательный проект в сфере здоровья и модификации образа жизни

В рамках этих поддерживающих мероприятий, X5 совместно с экспертами нутрициологами и диетологами УОМ разработали

«Классификатор ассортимента для здорового питания» для определения доли ассортимента продуктов для здорового питания.

Цель и задачи проекта «Классификатор ассортимента для правильного питания»

Цель проекта:

разработка единого подхода к формированию доступного ассортимента продукции, который помогает покупателю в магазине на регулярной основе выбирать продукты для здорового питания.

01.

Обзор существующих регламентов и требований к здоровому питанию в РФ.



02.

Обзор мировой практики в теме

- чистого состава
- и сбалансированного рациона.



Задачи
проекта:

03.

Формирование собственной методологии анализа продуктов питания и их соответствия требованию здорового питания.

Нормативно-правовая база здорового питания в Российской Федерации

Согласно концепции Роспотребнадзора, выделены 5 принципов здорового питания.



1 Разнообразие и сбалансированность рациона

В ежедневном меню должны присутствовать продукты всех основных групп:



белок

- мясо
- рыба
- яйца
- молочные продукты
- бобовые



полезные жиры

- растительные масла
- орехи
- семена
- масло ГХИ и сливочное масло не менее 82.5%



сложные углеводы

- цельнозерновые крупы
- хлеб



овощи и фрукты

- не менее 400 г в день

Такой подход обеспечивает поступление всех необходимых макро- и микронутриентов в оптимальных пропорциях.

2 Калорийность питания

должна соответствовать образу жизни.

При малоподвижном образе жизни люди часто потребляют больше калорий, чем тратят.

Это приводит к:

- ожирению,
- болезням сердца,
- диабету
- проблемам с суставами.

Поэтому важно контролировать не только состав, но и калорийность продуктов.

3 Контроль потребления соли

Эти компоненты, будучи неотъемлемой частью рациона, при избыточном потреблении могут представлять серьезную угрозу для здоровья.

Рекомендации по потреблению соли:

01.

Суточная норма
для взрослого человека не должна превышать 5 грамм (1 чайная ложка).

02.

Оптимальный уровень потребления:
3-4 грамма с учетом скрытой соли (в составе готовых продуктов).

О скрытой соли в продуктах питания



мясные продукты,
колбасные изделия,
полуфабрикаты
и кулинарные изделия



сыры
и молочные
продукты



готовые соусы
и приправы



хлебобулочные
изделия

3 Контроль потребления сахара

Рекомендации по потреблению добавленного сахара

- включая столовый сахар,
- мед, сиропы
- фруктовые и овощные соки и их концентраты

01.

Максимально допустимое количество
для взрослого –
50 грамм в сутки

02.

Рекомендуемый уровень –
не более 25 грамм
(5 чайных ложек)

Вместо соли и сахара можно использовать:
специи, зелень, ягоды и фрукты. **Это сохраняет вкус блюд и снижает риски для здоровья.**

Основные источники добавленного сахара:



сладкие газированные напитки



готовые завтраки



кондитерские изделия



йогурты и десерты с наполнителями

4 Соблюдение рационального режима питания

Правильно организованный режим приемов пищи способствует:



оптимальному функционированию пищеварительной системы



поддержанию энергетического баланса



профилактике метаболических нарушений

Что учитывать

Рекомендация

Сколько раз есть?

3 основных приема пищи + 1-2 перекуса
при необходимости

Через сколько есть?

Интервалы между приемами пищи – не более 4-5 часов

Когда ужинать?

За 1,5-2 часа до сна

5 Вода, рекомендации и пояснения к выбору



Организму нужно в среднем 1,5–2 л жидкости в день. Лучше всего – чистая вода, несладкий чай и негазированная минеральная столовая вода. Особое внимание уделено качеству питьевой воды.

Выбор питьевой воды

- Для ежедневного потребления рекомендуется:
 -  природная минеральная вода, добытая из защищенных источников, с сохранением естественного состава,
 -  такая вода безопасна и полезна, так как проходит природную фильтрацию и сохраняет минеральный баланс.
- При выборе воды обращайте внимание на маркировку: она должна содержать информацию о месте добычи, химическом составе и минерализации.

Типы воды и их особенности

- **Питьевая вода из артезианских скважин (100-300 м):** чистая и сбалансированная по составу, подходит для регулярного употребления.
- **Газированная вода (природная или искусственная):** не рекомендуется для постоянного питья, так как углекислый газ может раздражать слизистую ЖКТ и нарушать баланс организма.
- **Минеральные воды**

Тип воды	Минерализация	Рекомендации
Столовые воды	1-2 г/л	Подходят для ежедневного употребления
Лечебно-столовые воды	2-8 г/л	Употреблять по рекомендации врача
Лечебные воды	8-12 г/л	Использовать только по назначению специалиста

Международный опыт: принципы чистого состава и сбалансированного рациона

Концепция «чистого состава» (clean label) –

философия производства продуктов, где главными ценностями стали простота, прозрачность и натуральность в ответ на современный запрос потребителя.

Людам важно, чтобы еда была безопасной и понятной.

Таким образом, чистый состав – это не просто тренд, а новый стандарт пищевой индустрии,

- где пересекаются технологии, наука и запросы общества,
- он требует от производителей не только менять рецептуры, но и пересматривать технологии производства,
- а от потребителей – внимательно изучать этикетки.



Концепция чистого состава – это важный шаг к осознанному питанию

она отвечает в первую очередь на вопрос «из чего состоит продукт».

Чем больше овощей, и чем они разнообразнее, тем лучше
Используйте растительные масла для приготовления пищи и для салатов



Выбирайте разные цельнозерновые Продукты (хлеб, макароны, цельная пшеница)
Ограничьте очищенные зерна

Употребляйте в пищу больше разнообразных по виду и цвету фруктов

Выбирайте рыбу, птицу, бобы и орехи
Ограничьте сыр и красное мясо, избегайте бекон, колбасы

За основу взята научно обоснованная модель – «Гарвардская тарелка» (Healthy Eating Plate), разработанная экспертами Гарвардской школы общественного здоровья.

Гарвардская тарелка дополняет идею чистого состава:

- Качество ингредиентов (чистый состав) + правильное соотношение (гарвардская тарелка) = идеальная формула здорового питания.
- Даже самые натуральные продукты могут навредить, если есть их в неправильных пропорциях (например, избыток сахара или соли).

Формирование собственной методологии анализа продуктов питания и их соответствия требованию здорового питания

На основе принципов питания от РПН и подхода проработки составов продуктов X5 совместно с экспертами УОМ разработали методологию, по которой создали список **стоп-ингредиентов**. 

Современная пищевая промышленность использует множество пищевых добавок и технологий глубокой обработки продуктов, которые могут негативно влиять на здоровье человека при регулярном потреблении.

Эти ингредиенты не рекомендованы в составе продуктов в рамках единого подхода к здоровому питанию.

Все перечисленные компоненты исключены по одной или нескольким причинам:



синтетическое происхождение



высокая степень обработки



потенциальный вред здоровью

Подробный список Стоп-ингредиентов по ссылке – см. Приложение 1. 

Согласно сформированной концепции, рекомендуется исключение некоторых категории продуктов:

Категория	Рекомендация
Сладкие напитки и энергетики	Избегать напитков с добавленным сахаром. Исключение – напитки, где сахар входит в технологию (квас, морс).
Алкоголь	Рекомендовано полностью исключить.
Сахар и соль в чистом виде	Следовать рекомендациям по нормам Роспотребнадзора.
Вода после обратного осмоса	Почти стерильна и не подходит для постоянного питья. Лучше использовать природную воду см. выше в документе ↗

Ассортимент продуктов на полках магазинов, в составе которых учтены требования исключения составленных списков

стоп-ингредиентов и стоп-категорий,

позволит потребителю делать осознанный выбор товаров для здорового питания.

Актуальность разработки и внедрения проекта единого подхода

к формированию доступного ассортимента пищевой продукции.



Учитывая национальные приоритеты по поддержанию благополучия и здоровья населения, а также аналогичный запрос в обществе,

мы видим актуальность разработки и внедрения проекта единого подхода к формированию доступного ассортимента пищевой продукции.



Благодаря реализации нового подхода, мы можем в партнерстве с экспертами помочь покупателю в магазине на постоянной основе выбирать продукты для здорового питания.



В рамках этой цели будет разработана программа регулярных мероприятий на просвещение потребителей и производителей продуктов питания.

Приложение 1. Стоп-ингредиенты

Группа	Е-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Красители	E-102	Тартразин	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, могут вызывать нарушения нервной системы у детей, • способны вызывать заболевания ЖКТ. • У некоторых ингредиентов обнаружено канцерогенное действие. • Некоторые ингредиенты способствуют развитию СДВГ у детей, мигреней, нарушению зрения. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран.
	E-104	Желтый хинолиновый	
	E-110	Желтый «солнечный закат»	
	E-120	Кошениль, карминовая кислота, кармины	
	E-122	Азорубин, Кармуазин	
	E-124	Понсо 4R (пунцовый4R),	
	E-129	Красный очаровательный AC	
	E-131	Синий патентованный V	
	E-132	Индигодин, индигокармин	
	E-133	Синий блестящий FCF	
	E141 E141i E141ii	Медные комплексы хлорофиллов	
	E-142	Зеленый S	
	E-143	Зеленый прочный FCF	
	E-150a	Сахарный колер I простой	
	E-150c	Сахарный колер III	
	E-150d	Сахарный колер IV	
	E-151	Черный блестящий PN	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Красители	E-155	Коричневый HT (BROWN HT)	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, могут вызывать нарушения нервной системы у детей, • способны вызывать заболевания ЖКТ. • У некоторых ингредиентов обнаружено канцерогенное действие.
	E-160e	бета-апо-8'-Каротиновый альдегид	
	E-160f	бета-апо-8'-Каротиновой кислоты	
	E-171	Диоксид титана	
	E-174	Серебро	
	E-175	Золото	
Консерванты	E-200	Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)	
	E-201	Сорбат натрия	
	E-202	Сорбат калия	
	E-210	Бензойная кислота (BENZOIC ACID)	
	E-211	Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)	
	E-212	Бензоат калия	
	E-213	Бензоат кальция	
	E-214	пара-гидроксibenзойной кислоты этиловый эфир	
	E-215	пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира	
	E-218	пара-гидроксibenзойной кислоты	
	E-219	пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Консерванты	E-220	Диоксид серы	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, угнетают деятельность микробиома ЖКТ, • часто не выводятся из организма, • обладают гепатотоксичностью. • Часто раздражают дыхательные пути и могут способствовать разбитию заболеваний ЖКТ, дыхательных путей. • У некоторых ингредиентов обнаружено канцерогенное действие. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран.
	E-221	Сульфит натрия	
	E-222	Гидросульфит натрия	
	E-223	Пиросульфит натрия	
	E-224	Пиросульфит калия	
	E-225	Сульфит калия	
	E-226	Сульфит кальция	
	E-227	Гидросульфит кальция	
	E-228	Гидросульфит калия	
	E-231	Орто-фенилфенол	
	E-232	Орто-фенилфенола натриевая соль	
	E-234	Низин (NISIN)	
	E-235	Пимарицин	
	E-242	Диметилдикарбонат	
	E-243	Этиллауриларгинат	
E-249	Нитрит калия		
E-250	Нитрит натрия		

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Консерванты	E-251	Нитрат натрия	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, угнетают деятельность микробиома ЖКТ, • часто не выводятся из организма, • обладают гепатотоксичностью. • Часто раздражают дыхательные пути и могут способствовать разбитию заболеваний ЖКТ, дыхательных путей.
	E-252	Нитрат калия	
	E-262	Диацетат натрия	
	E-263	Ацетат кальция	
	E-265	Дегидрацетовая кислота	
	E-266	Дегидрацетат натрия	
	E-280	Пропионовая кислота	
	E-281	Пропионат натрия	
	E-282	Пропионат кальция	
Антиокислители	E-283	Пропионат калия	
	E-310	Пропилгаллат	
	E-311	Октилгаллат	
	E-312	Додецилгаллат	
	E-314	Гваяковая смола	
	E-315	Изоаскорбиновая кислота	
	E-316	Изоаскорбат натрия	
	E-319	трет-Бутилгидрохинон	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Антиокислители	E-320	Бутилгидроксианизол	<ul style="list-style-type: none"> • Угнетающее влияют на состояние ЖКТ и на работу иммунной системы. • Часто обладают гепатотоксичностью и потенциальным канцерогенным действием. • Некоторые ингредиенты из этой группы могут приводить к задержке развития, дефициту сна, оказывать нейротоксическое действие. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран.
	E-321	Бутилгидрокситолуол	
	E-339	Динатрий фосфат	
	E-341	Трикальций фосфат	
	E-342	Фосфаты аммония	
	E-343	Фосфаты магния	
	E-350	Малаты натрия	
	E-351	Малаты калия	
	E-352	Малаты кальция	
	E-353	мета-Винная кислота	
	E-354	Тартрат кальция	
	E-355	Адипиновая кислота	
	E-356	Адипаты натрия	
	E-357	Адипаты калия	
	E-359	Адипаты аммония	
	E-365	Фумараты натрия	
E-380	Цитраты аммония		

Группа	Е-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Антиокислители	E-381	Цитраты аммония-железа	
	E-384	Изопропилцитратная смесь	
	E-385	Этилендиаминтетраацетат	
	E-386	Этилендиаминтетраацетат динатрий	
Стабилизаторы	E-407	Каррагинан	
	E-407a	Каррагинан из водорослей	
	E-420	Сорбит	
	E-421	Маннит	
	E-430	Полиоксиэтилен (8)	
	E-431	Полиоксиэтилен (40)	
	E-432	Полиоксиэтилен (20)	
	E-433	Полиоксиэтилен (20)	
	E-434	Полиоксиэтилен (20)	
	E-435	Полиоксиэтилен (20)	
	E-436	Полиоксиэтилен (20)	
	E-442	Фосфатидиловой кислоты	
	E-444	Сахарозы ацетат	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Стабилизаторы	E-445	Эфиры глицерина	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, часто обладают гепатотоксичностью, • могут нарушать работу почек, угнетающе действуют на ЖКТ. • Некоторые из ингредиентов этой группы запрещены для беременных и в продуктах для диабетиков. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран.
	E-450	Пирофосфаты (i)	
	E-451	Трифосфаты	
	E-452	Полифосфаты	
	E-462	Этилцеллюлоза	
	E-463	Гидроксипропилцеллюлоза	
	E-464	Метилэтилцеллюлоза	
	E-465	Этилгидроксиэтилцеллюлоза	
	E-467	Кроскаррамеллоза	
	E-468	Карбоксиметилцеллюлоза	
	E-469	Камедь целлюлозы	
	E-470a	Калиевые, кальциевые соли	
	E-470b	Магниевые соли жирных кислот	
	E-471	Моно- и диглицериды жирных кислот	
	E-472a	Эфиры глицерина и уксусной кислоты	
E-472b	Фосфатидиловой кислоты		
E-472d	Эфиры глицерина и молочной кислоты		

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Стабилизаторы	E-472e	Эфиры глицерина	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, часто обладают гепатотоксичностью, • могут нарушать работу почек, угнетающе действуют на ЖКТ. • Некоторые из ингредиентов этой группы запрещены для беременных и в продуктах для диабетиков. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран.
	E-472f	Эфиры смешанные	
	E-473	Эфиры сахарозы и жирных кислот	
	E-474	Сахароглицериды	
	E-475	Эфиры полиглицерина	
	E-476	Эфиры полиглицерина	
	E-477	Эфиры пропиленгликоля	
	E-479	Термически окисленное масло	
	E-483	Стеарилтартрат	
	E-484	Стеарилцитрат	
	E-491	Сорбитан моностеарат	
	E-492	Сорбитан тристеарат	
	E-493	Сорбитан монолаурат	
	E-494	Сорбитан моноолеат	
E-495	Сорбитан монопальмитат		
Эмульгаторы	E-503 (ii)	Гидрокарбонат аммония <small>!Допустим только в хлебе, хлебобулочных и кондитерских изделиях.</small>	
	E-504	Карбонат магния	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Стабилизаторы	E-508	Хлорид калия	<ul style="list-style-type: none"> • Угнетающе действуют на ферментную систему желудка и других органов ЖКТ • Могут накапливаться в организме. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран.
	E-516	Сульфат кальция	
	E-520	Сульфат алюминия	
	E-521	Сульфат алюминия-натрия	
	E-522	Сульфат алюминия-калия	
	E-523	Сульфат алюминия-аммония	
	E-524	Едкий натр	
	E-525	Гидроксид калия	
	E-527	Гидроксид аммония	
	E-528	Гидроксид магния	
	E-529	Оксид кальция	
	E-530	Оксид магния	
	E-535	Ферроцианид натрия	
	E-536	Ферроцианид калия	
Эмульгаторы	E-538	Ферроцианид кальция	
	E-541	Алюмофосфат натрия	
	E-551	Диоксид кремния	

Группа	Е-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Эмульгаторы	E-554	Алюмосиликат натрия	
	E-575	Глюконо-дельта-лактон	
Усилитель вкуса и аромата	E-620	Глутаминовая кислота	<ul style="list-style-type: none"> Потенциальные аллергены. Негативное влияние на нервную систему, на ЖКТ.
	E-621	Глутамат натрия 1-замещенный	
	E-622	Глутамат калия 1-замещенный	
	E-623	Глутамат кальция	
	E-624	Глутамат аммония 1-замещенный	
	E-625	Глутамат магния	
	E-626	Гуаниловая кислота	
	E-627	5'-Гуанилат натрия 2-замещенный	
	E-628	5'-Гуанилат калия 2-замещенный	
	E-629	5'-Гуанилат кальция	
	E-630	5'-Инозинат натрия 2-замещенный	
	E-631	5'-Инозинат натрия	
	E-632	5'-Инозинат калия	
	E-633	5'-Инозинат кальция	
E-634	5'-Рибонуклеотиды кальция		

Группа	Е-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Усилитель вкуса и аромата	E-635	Рибонуклеотиды натрия	
Прочие добавки (воски, пеногасители, вещества, улучшающие мучные изделия и т.д.)	E-902	Воск канделильский	<ul style="list-style-type: none"> • Перекись бензоила запрещен в большинстве стран. Является технологической добавкой для отбеливания муки. Противопоказана в период беременности и грудного вскармливания. Не рекомендуется детям до 12 лет. • Перекись кальция – потенциальный аллерген, несмотря на то, что используется в качестве технологической добавки • Синтетические подсластители, оказывают негативное влияние на нервную систему детей, имеют канцерогенные свойства. • Цикламат натрия запрещен в ряде стран
	E-917	Йодат калия <small>!Допустим только в составе соли</small>	
	E-928	Перекись бензоила	
	E-930	Перекись кальция	
	E-950	Ацесульфам калия	
	E-951	Аспартам	
	E-952	Цикламат натрия	
	E-954	Сахарин	
	E-962	Аспартам-ацесульфама соль	
Новые вещества, не поддающиеся в устоявшуюся классификацию	E-1024	Пуллулан	
	E-1205	Сополимер метакрилата основной	
	E-1206	Сополимер метакрилата нейтральный	
	E-1207	Сополимер метакрилата анионный	
	E-1209	Графт-сополимер поливинилового спирта	
	E-1401	Крахмал, обработанный кислотой	
	E-1402	Крахмал, обработанный щелочью	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Новые вещества, не поддающиеся в устоявшуюся классификацию	E-1403	Крахмал отбеленный	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены. Вещества глубокой химической переработки. Могут провоцировать расстройства нервной системы, расстройство ЖКТ. • Необходим ежегодный мониторинг исследований о безопасности данных видов крахмала. • Часть указанных наименований запрещены во многих странах
	E-1404	Крахмал окисленный	
	E-1405	Крахмал, обработанный ферментами	
	E-1410	Монокрахмалфосфат	
	E-1412	Дикрахмалфосфат	
	E-1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат	
	E-1414	Дикрахмалфосфат ацетилированный	
	E-1420	Крахмал ацетилированный	
	E-1422	Дикрахмаладипат ацетилированный	
	E-1440	Крахмал оксипропилированный	
	E-1442	Дикрахмалфосфат	
	E-1450	Эфир крахмала и натриевой соли	
	E-1451	Крахмал ацетилированный окисленный	
	E-1452	Крахмала и алюминиевой соли	
	E-1503	Касторовое масло	
E-1517	Диацетин (глицерилдиацетат)		
E-1519	Бензиловый спирт		

Группа	Е-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Новые вещества, не поддающиеся в устоявшуюся классификацию	E-1520	Пропиленгликоль	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты глубокой химической и технологической переработки. • Часто являются многосоставными, могут содержать трансжиры, провоцирующие хроническое воспаление. • Низкое содержание полезных нутриентов
	E-1521	Полиэтиленгликоль	
Масло-жировые компоненты/ингредиенты		Жир специального назначения	
		Заменитель масла какао	
		Заменитель молочного жира	
		Спред растительно-жировой	
		Эквивалент масло какао	
		Маргарин	
		Заменитель сливок	
		Кондитерская глазурь	
		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное	
		Масло соевое растительное	
Прочее, в т.ч. глубокая технологическая обработка		Пальмовое масло	
		Растительный жир	
		Масло рапсовое	
		Ароматизатор	
		Вкусоароматическая добавка	

Группа	E-код	Наименование стоп-ингредиентов	Общее негативное действие группы
Прочее, в т.ч. глубокая технологическая обработка		Комплексная пищевая добавка	<ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены. Многокомпонентные составы с неясным составом, часто содержат нежелательные ингредиенты, которые могут оказывать негативное воздействие на организм (например, усилитель вкуса глутамат натрия). • Продукты глубокой технологической переработки, Могут содержать нежелательные ингредиенты, которые оказывают негативное воздействие на организм.
		Улучшитель хлебопекарный	
		Порошок йогурта	
		Порошок сметаны	
		Продукт молочосодержащий	
		Порошок креветки	
		Порошок рыбный	
		Мясо птицы механической обвалки	
		Шкура свинья	
		<p>Трансглутаминаза Обращать внимание, что в кисломолочных продуктах (кроме сыра) может быть включено в состав в формулировке – «молочосвертывающий фермент микробного происхождения в кисломолочных продуктах»</p>	