

Menos aditivos no seu prato

Neste encarte você encontra a lista com aditivos mais comuns. Fique atento aos que você deve evitar (em vermelho) e aos que podem causar reações alérgicas (*). Não faça suas compras sem consultar esta lista. Basta recortar!

Agentes de textura

- INS 406 - Agar-agar
- INS 407 - Carragenina
- * INS 412 - Goma de Guar
- INS 432 - Polisorbato 20
- INS 433 - Polisorbato 80
- INS 520 - Sulfato de alumínio

Intensificadores de sabor

- * INS 620 - Ácido glutâmico
- * INS 621 - Glutamato monossódico
- INS 628 - Guanilato de potássio
- INS 631 - Inosinato dissódico

Corantes

- * INS 102 - Tartrazina
- * INS 110 - Amarelo crepúsculo
- * INS 120 - Cochonilha
- * INS 124 - Vermelho Ponceau 4R
- * INS 127 - Eritrosina
- INS 150A - Caramelo
- * INS 171 - Dióxido de Titânio



A saúde é o nosso bem mais valioso!
Informe seus parentes e amigos
sobre os riscos dos aditivos!

PARA: _____

Quero seu bem-estar!
Aprenda sobre os aditivos alimentares!

DE: _____

Menos aditivos no seu prato

Neste encarte você encontra a lista com aditivos mais comuns. Fique atento aos que você deve evitar (em vermelho) e aos que podem causar reações alérgicas (*). Não faça suas compras sem consultar esta lista. Basta recortar!

Agentes de textura

- INS 406 - Agar-agar
- INS 407 - Carragenina
- * INS 412 - Goma de Guar
- INS 432 - Polisorbato 20
- INS 433 - Polisorbato 80
- INS 520 - Sulfato de alumínio

Intensificadores de sabor

- * INS 620 - Ácido glutâmico
- * INS 621 - Glutamato monossódico
- INS 628 - Guanilato de potássio
- INS 631 - Inosinato dissódico

Corantes

- * INS 102 - Tartrazina
- * INS 110 - Amarelo crepúsculo
- * INS 120 - Cochonilha
- * INS 124 - Vermelho Ponceau 4R
- * INS 127 - Eritrosina
- INS 150A - Caramelo
- * INS 171 - Dióxido de Titânio

ASSOCIE-SE AGORA!

Temos uma oferta imperdível para você!

Ligue **(21) 3906-3800** e mencione
o código: **ADITIVOS**

Horário de Funcionamento: 9h às 21h

Conservantes

- * INS 200 - Ácido sórbico
- * **INS 210** - Ácido benzóico
- * **INS 211** - Benzoato de sódio
- * INS 220 - Dióxido de enxofre
- * INS 249 - Nitrito de potássio
- * INS 250 - Nitrito de sódio
- * INS 251 - Nitrato de sódio
- * INS 252 - Nitrato de potássio
- * **INS 284** - Ácido Bórico

Antioxidante e reguladores de acidez

- * **INS 320** - Butil-hidroxianisolo (BHA)
- * **INS 321** - Butil-hidroxitolueno (BHT)
- * INS 322 - Lecitinas
- INS 338** - Ácido fosfórico
- INS 341** - Fosfato de cálcio
- * INS 249 - Nitrito de potássio
- * INS 250 - Nitrito de sódio
- * INS 251 - Nitrato de sódio
- * INS 252 - Nitrato de potássio
- INS 284** - Ácido Bórico
- INS 330 - Ácido Cítrico

Quanto mais colorido, industrializado ou elaborado for um produto, maiores serão as probabilidades de que contenha numerosos aditivos. É o caso de produtos de confeitaria, aperitivos, refrigerantes, refeições prontas, molhos, condimentos, sopas desidratadas e embutidos.

5 conselhos para evitar o consumo de aditivos

- ✓ Evite os alimentos do quadro anterior.
- ✓ Leia o rótulo e escolha os produtos com menos aditivos.
- ✓ Não se deixe influenciar pela publicidade.
- ✓ Prefira alimentos simples, menos industrializados.
- ✓ Evite produtos com cores muito vivas.

Conservantes

- * INS 200 - Ácido sórbico
- * **INS 210** - Ácido benzóico
- * **INS 211** - Benzoato de sódio
- * INS 220 - Dióxido de enxofre
- * INS 249 - Nitrito de potássio
- * INS 250 - Nitrito de sódio
- * INS 251 - Nitrato de sódio
- * INS 252 - Nitrato de potássio
- * **INS 284** - Ácido Bórico

Antioxidante e reguladores de acidez

- * **INS 320** - Butil-hidroxianisolo (BHA)
- * **INS 321** - Butil-hidroxitolueno (BHT)
- * INS 322 - Lecitinas
- INS 338** - Ácido fosfórico
- INS 341** - Fosfato de cálcio
- * INS 249 - Nitrito de potássio
- * INS 250 - Nitrito de sódio
- * INS 251 - Nitrato de sódio
- * INS 252 - Nitrato de potássio
- INS 284** - Ácido Bórico
- INS 330 - Ácido Cítrico

Quanto mais colorido, industrializado ou elaborado for um produto, maiores serão as probabilidades de que contenha numerosos aditivos. É o caso de produtos de confeitaria, aperitivos, refrigerantes, refeições prontas, molhos, condimentos, sopas desidratadas e embutidos.

5 conselhos para evitar o consumo de aditivos

- ✓ Evite os alimentos do quadro anterior.
- ✓ Leia o rótulo e escolha os produtos com menos aditivos.
- ✓ Não se deixe influenciar pela publicidade.
- ✓ Prefira alimentos simples, menos industrializados.
- ✓ Evite produtos com cores muito vivas.

