



ETYKIETA ŹRÓDŁEM INFORMACJI



dr n. o zdr. Ewa Turek
WSSE w Katowicach



Znakowanie żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE z 2011 r. L 304)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.)



Znakowanie żywności

Czytelniejsze informacje

Alergeny

Wartość odżywcza

Czcionka



Legenda

| | |
|---|--------------------------|
| 1 | linia wydłużenia górnego |
| 2 | linia wersalika |
| 3 | średnia linia pisma |
| 4 | linia pisma |
| 5 | linia wydłużenia dolnego |
| 6 | wysokość x |
| 7 | rozmiar czcionki |



Alergeny

W wykazie składników muszą być podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Wartość odżywcza

„Wielka siódemka”:

- wartość energetyczna
- tłuszcz
- kwasy tłuszczowe nasycone
- węglowodany
- cukry
- białka
- sól

| | na 100 g / 100 ml |
|-------------------------------------|-------------------|
| Wartość energetyczna | kJ/kcal |
| Tłuszcz | g |
| - kwasy tłuszczowe nasycone | g |
| - kwasy tłuszczowe jednonienasycone | g |
| - kwasy tłuszczowe wielonienasycone | g |
| Węglowodany | g |
| - cukry | g |
| - poliole | g |
| - skrobia | g |
| Błonnik | g |
| Białka | g |
| Sól | g |
| Witaminy i minerały | |



Dodatki do żywności E

- **nie są normalnie spożywane jako żywność**
- **są dodawane do żywności w celu technologicznym, jak np. konserwowanie żywności**

żółta kurkumina (E100) pomarańczowy karoten (E160 a/b) brązowy karmel (E150)



Dodatki do żywności



Czy wszystkie środki spożywcze zawierają substancje dodatkowe?



Czy dodatki do żywności są niezbędne w środkach spożywczych?



Czy dodatki do żywności są szkodliwe dla zdrowia?

Badania laboratoryjne żywności 2022 r.:

| KIERUNEK | ZBADANE | W TYM | |
|----------------------|---------|-------------------|-----------|
| | | ZDYSKWALIFIKOWANE | % ZDYSKW. |
| OGÓŁEM | 11473 | 68 | 0,6% |
| mikrobiologia | 5386 | 42 | 0,8% |
| znakowanie | 4486 | 6 | 0,1% |
| metale | 615 | 9 | 1,5% |
| pestycydy | 270 | 6 | 2,2% |
| miktoksyny | 226 | 1 | 0,4% |
| azotany | 67 | 0 | 0,0% |
| substancje dodatkowe | 423 | 4 | 0,9% |



„Najlepszą wiedzą jest ta, która się łączy z czynem”
(prysłowie arabskie)