

Seleccionar un producto alimenticio y explicar la utilización de aditivos en él.

Jaime Diaz Padilla

SENA

Modalidad Virtual

Análisis Y Control De Calidad En La Industria Alimentaria

Cundinamarca

BOGOTA

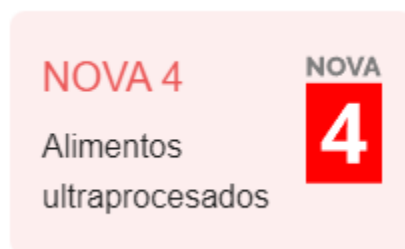
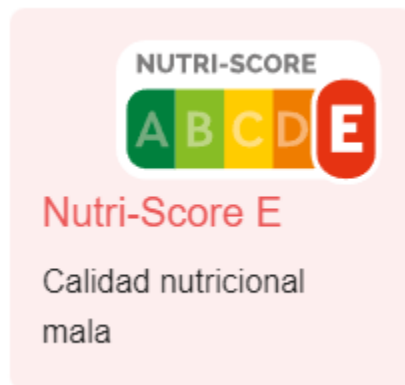
2022

1. Alimento o Producto.

Panecioc - Kinder - 290 g (10 x 29 g)

Hago elección de este producto ya que muchos de los productos que consumo en mi vida cotidiana rondan a partir de la empresa kinder, y con el fin de informarme de lo que consumo habitualmente, procuro cuidarme, pero me doy cuenta que aun no se mucho del tema del cuidado nutricional que me venden en las tiendas con el fin de dar seguimiento elabora esta ficha donde sus ingredientes y valores nutricionales son bajos y no poseen valides de ser aprovechados por el cuerpo de tal forma que no sea dañino para el mismo.





Descripción del producto

Pan di Spagna lievitato naturalmente con farcitura al cacao magro e scaglie di cioccolato extra.

Cantidad: 290 g (10 x 29 g)

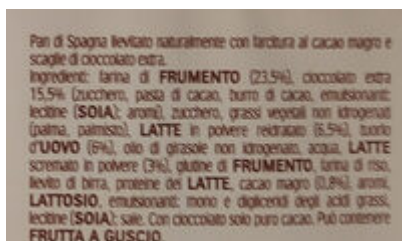
Envase: Plástico, en:Cardboard, 21 PAP, PP

Marcas: Kinder, Ferrero

Categorías: Botanas, Snacks dulces

Países de venta: Italia, Europa, México, Colombia.

Ingredientes.



Lista de ingredientes y porcentajes de uso:

Harina de TRIGO (23,5%), extra chocolate 15,5% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgentes: lecitinas (SOJA), aromas), azúcar, grasas vegetales no hidrogenadas (palma, palmiste),

LECHE rehidratada en polvo (6,5%), yema de huevo (6%), aceite de girasol no hidrogenado, agua, LECHE desnatada en polvo (3%) gluten de TRIGO, harina de arroz, levadura de cerveza, proteínas de LECHE, cacao desnatado (0,89), aromas, LACTOSA, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitinas (SOJA).

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias: Huevos, Gluten, Leche, Soja

Trazas: Frutos de cáscara

Aditivos:

E322 – Lecitinas



Descripción:

Emulsionante natural. Se obtiene por extracción de la soja, pipas de girasol o yema de huevo. Se emplea para poder mezclar agua y aceites/grasas. No se debe confundir Lecitina con **Lectina**.

Usos del aditivo:

Se utiliza en mayonesas, mantequillas, margarinas, chocolates, cacao en polvo, leches en polvo, nata, grasa vegetal, sopas, galletas, panadería, pastelería y chicles. También se usa en sprays aerosoles de cocina como antiadherente.

Otros nombres:

Fosfolípidos de Lecitina, Fosfátidos de Lecitina.

Efectos secundarios:

No produjo ningún efecto secundario perjudicial.

Nivel de toxicidad:

B A J A

Información nutricional.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
Valori medi	per 100 g	per pezzo (25 g)	(%*) per 25 g
Energia	1799kJ/430kcal	518kJ/125kcal	6
grassi	21.7 g	6.3 g	8
di cui acidi grassi saturi	9.7 g	2.8 g	14
carboidrati	46.8 g	13.5 g	5
di cui zuccheri	25.3 g	7.3 g	8
proteine	9.4 g	2.7 g	5
sale	0.273 g	0.879g	1

* Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

Grado de nutrición NutriScore



Valores nutricionales por 100 g

21.7 g Grasas en cantidad elevada

9.7 g Grasas saturadas en cantidad elevada

25.3 g Azúcares en cantidad elevada

0.273 g Sal en cantidad baja

Tamaño de la porción: 29 g

Nivel de nutrición.

Información nutricional	Como se vende por 100 g / 100 ml	Como se vende por porción (29 g)	Comparado con: Snacks dulces
Energía	1799 kj (430 kcal)	522 kj (125 kcal)	-4 %
Grasas	21,7 g	6,29 g	+13 %
Grasas saturadas	9,7 g	2,81 g	-1 %
Hidratos de carbono	46,6 g	13,5 g	-23 %
Azúcares	25,3 g	7,34 g	-33 %
Fibra alimentaria	?	?	
Proteínas	9,4 g	2,73 g	+73 %
Sal	0,273 g	0,079 g	-23 %
Fruits, vegetables, nuts and rapeseed, walnut and olive oils (estimate from ingredients list analysis)	0 %	0 %	

E322	Lecitinas	BAJA
E323	Anoxómero	En revisión
E324	Etoxiquina	ALTA
E325	Lactato de Sodio	BAJA
E326	Lactato de Potasio	BAJA
E327	Lactato de Calcio	BAJA
E328	Lactato de Amonio	BAJA
E329	Lactato de Magnesio	BAJA
E330	Ácido Cítrico	BAJA
E331	Citratos Sódicos	BAJA
E331i	Citrato Monosódico	BAJA

LINK DE CONSULTA

<https://www.aditivos-alimentarios.com/>