

LE ETICHETTE ALIMENTARI E NUTRIZIONALI

Perché sono così importanti



ETICHETTA ALIMENTARE

riguarda l'alimento da un punto di vista **macroscopico**

ETICHETTA NUTRIZIONALE

riguarda l'alimento da un punto di vista **microscopico**

NOME

PESO NETTO

INGREDIENTI

ORIGINE

SCADENZA

NUTRIENTI COSTITUTIVI

Tutti i prodotti alimentari confezionati sono forniti di etichetta alimentare e/o nutrizionale.

Imparare a leggere le etichette consente di effettuare **scelte alimentari consapevoli**.

ETICHETTA ALIMENTARE: STORIA E LEGISLAZIONE

Per etichetta alimentare si intende, ai sensi dell'[art. 1 D.lgs 109/92](#):

“L’insieme delle menzioni, delle indicazioni e dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono ad un prodotto alimentare e che figura direttamente sull’imballaggio o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti di trasporto”.

E in aggiunta, [art. 1 Reg. 1169/2011](#):

“Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull’imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore.”

Le indicazioni previste dal [Regolamento del 2011](#) riguardano esclusivamente i [prodotti pre-confezionati](#) o [pre-imballati](#).

L’[art. 44](#) del regolamento stabilisce che qualora gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore senza pre-imballaggio oppure siano imballati/confezionati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore spetta agli Stati membri stabilire quali indicazioni apporre obbligatoriamente. Fa eccezione quanto riportato [alla lettera c par. 1 dell’art. 9](#), ovvero la presenza di [sostanze allergizzanti](#), che deve essere sempre inserito.

EVOLUZIONE DEI REGOLAMENTI

REGOLAMENTO CE
1924/2006

Indicazioni nutrizionali e sulla salute (**claims**).

REGOLAMENTO UE
1169/2011

Tutela salute del consumatore e informazione chiara e trasparente.

REGOLAMENTO UE
78/2014

Necessità di **regole europee comuni**: informazioni volontarie e obbligatorie.

ETICHETTA ALIMENTARE: CAMPO DI APPLICAZIONE

Il campo di applicazione delle etichette, in base all'[art. 3 D.lgs 109/92](#), è rappresentato dai prodotti alimentari destinati al consumatore e venduti nelle seguenti forme:

SFUSA

Prodotti venduti senza alcuna confezione su cui è impossibile apporre una etichetta (es. frutta, ortaggi freschi, prodotti di pasticceria, di gastronomia).

I recipienti contenenti tali elementi sfusi devono invece presentare bene in vista: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, ed eventuali allergeni presenti e, ove siano previsti, data di scadenza e modalità di conservazione.

PREINCARTATA

Prodotti confezionati sul luogo di vendita al momento dell'acquisto o immediatamente prima della richiesta di acquisto da parte del cliente ma sempre ai fini della vendita immediata nello stesso luogo ove sono stati confezionati (es. pane, carne fresca, formaggi e salumi al taglio).

Il Reg. UE 1169/2011 prevede che i prodotti preincartati debbano presentare obbligatoriamente “qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito anche se in forma alterata siano inseriti nell’etichetta del preincartato”.

PRECONFEZIONATA

Prodotti venduti in confezioni già applicate dal produttore e in cui l'alimento rimane fino al momento del consumo senza essere in alcun modo alterate.

Preconfezionati sono la maggior parte dei prodotti venduti nei negozi di generi alimentari e nei supermercati (D.lgs 109/92 e Reg. UE 1169/2011).



La scelta di alimenti e bevande condiziona la nostra dieta in termini di **apporto di nutrienti ed equilibrio nutrizionale**, ed è a sua volta influenzata da altri aspetti, come quello economico o quello culturale.

Le **etichette alimentari** hanno l'utilità di:

STRUMENTO
DI TUTELA

FUNZIONE
INFORMATIVA

ACQUISTO
CONSAPEVOLE

- Rispondere a esigenze alimentari e nutrizionali
 - In rapporto alla qualità e al prezzo

L'etichetta rappresenta una **carta d'identità** del prodotto.

DEVE ESSERE



NON DEVE

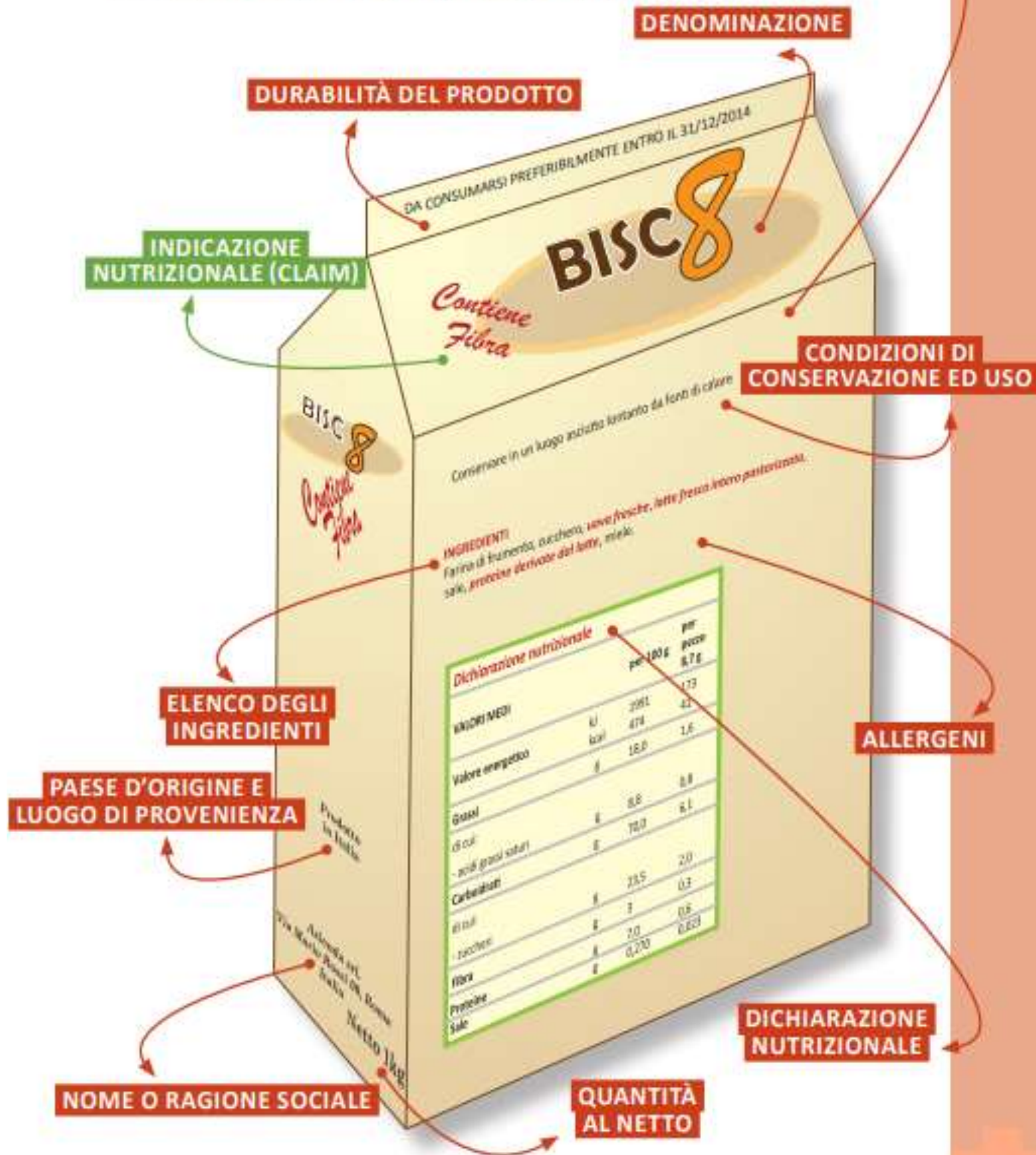


- **CHIARA:** chiarezza delle informazioni;
- **LEGGIBILE:** la leggibilità in termini di caratteri tipografici e di dimensioni;
- **COMPRENSIBILE:** la facilità di lettura nel senso che alcune indicazioni siano riportate in uno spazio in cui l'occhio del consumatore riesca subito a coglierne la visione d'insieme;
- **INDELEBILE:** l'indelebilità delle indicazioni apposte che dovranno accompagnare il prodotto per tutta la sua vita commerciale.

- **INDURRE IN ERRORE I DESTINATARI:** i contenuti devono essere espressi con un linguaggio semplice, immediato e trasparente, al fine di svolgere un ruolo di guida informativa ed educativa per una sicurezza alimentare;
- **ATTRIBUIRE PROPRIETÀ DI GUARIGIONE O PREVENZIONE DI MALATTIE:** le informazioni devono aderire alle reali caratteristiche del prodotto e alla sua qualità, anche in rapporto con il prezzo.

Leggibilità delle informazioni

Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile in carattere pari o superiore a 1,2 mm. Nelle confezioni più piccole il carattere deve essere pari o superiore a 0,9 mm.



Le **indicazioni obbligatorie** per i prodotti preconfezionati sono:

Denominazione alimento

Elenco ingredienti
(inclusi allergeni)

Durabilità del prodotto

Condizioni di conservazione
ed uso

Paese di origine e
luogo di provenienza

Dichiarazione nutrizionale

Le informazioni obbligatorie sui preimballaggi devono essere riportate **direttamente sull'imballaggio o su etichetta apposta su di esso**.

La **quantità netta degli alimenti** deve essere indicata in litri (l), centilitri (cl), millilitri (ml), chilogrammi (kg) o grammi (g).

Nei prodotti conservati in un liquido, deve essere indicato anche il **peso sgocciolato**.

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Per **denominazione dell'alimento** si intende:

MARCA

DENOMINAZIONE
DI VENDITA

nome con cui viene
identificato il prodotto

Devono essere indicati anche:

STATO FISICO

TRATTAMENTO
SUBITO

ad es. «in polvere»,
«ricongelato»,
«liofilizzato»,
«surgelato»,
«concentrato»,
«affumicato».

Per i prodotti congelati prima della vendita e che sono venduti decongelati sarà obbligato riportare, accanto alla denominazione del prodotto, l'indicazione «**decongelato**».

ELENCO INGREDIENTI

È l'elenco di **tutte le sostanze impiegate** nella produzione, **in ordine decrescente di peso**.

NEW - Reg UE 1169/2011



Indicazione degli ALLERGENI

Gli **allergeni devono essere evidenziati con carattere diverso** rispetto agli altri ingredienti per dimensioni, stile o colore, per permettere di visualizzarne rapidamente la presenza.

Anche i prodotti sfusi e quelli somministrati nei ristoranti/mense/bar, devono riportare obbligatoriamente l'indicazione della presenza degli allergeni.

NEW - Reg UE 1169/2011



Indicazione NATURA DEI GRASSI

L'indicazione generica «oli vegetali» o «grassi vegetali» non è più sufficiente; le indicazioni devono specificare **la natura degli oli e grassi utilizzati**.

Nel caso di miscele di oli va utilizzata la dicitura **«in proporzione variabile»** accompagnata dall'elenco dei vari oli componenti la miscela (es. olio di palma, olio di cocco ecc.).

GLI ALLERGENI

Gli **allergeni** che obbligatoriamente devono essere indicati in etichetta sono:



CEREALI CONTENENTI GLUTINE:
grano, segale, orzo, avena,
farro



CROSTACEI
e prodotti a base di
crostacei



UOVA
e prodotti a base di uova



PESCE
e prodotti a base di pesce



ARACHIDI
e prodotti a base di
arachidi



SOIA
e prodotti a base di soia



LATTE
e prodotti a base di latte



FRUTTA A GUSCIO:
mandorle, nocciole, noci, noci
di acagiù, noci di pecan, noci
del Brasile, pistacchi, noci
macadamia e i loro prodotti



SEDANO
e prodotti a base di
sedano



SENAPE
e prodotti a base di
senape



SESAMO
e prodotti a base di
sesamo



**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI**



LUPINI
e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI
e prodotti a base di
molluschi

DURABILITÀ DEL PRODOTTO

Occorre distinguere due indicazioni che possiamo trovare sulla confezione:

Data di scadenza



Dicitura: «Da consumare entro il»

Nel caso di prodotti molto deperibili.
La data rappresenta il limite oltre il quale il prodotto non deve essere consumato.

Termine minimo di conservazione (TMC)



Dicitura: «Da consumarsi preferibilmente entro il»

Nel caso di alimenti che possono essere conservati più a lungo.
Indica che il prodotto, oltre la data riportata, può aver modificato alcune caratteristiche organolettiche come il sapore e l'odore ma può essere consumato senza rischi per la salute.

Conoscere la differenza tra data di scadenza e TMC può essere utile per evitare che un prodotto venga gettato quando ancora commestibile, **riducendo gli sprechi**.

È obbligatorio riportare anche la **data del primo congelamento** di carni, preparazioni a base di carne e prodotti ittici non processati.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E USO

Le condizioni di conservazione devono essere indicate per consentire **una conservazione e un uso adeguato** degli alimenti dopo l'apertura della confezione.

Condizioni di conservazione e uso consentono di **evitare gli sprechi**.



PAESE DI ORIGINE E LUOGO DI PROVENIENZA

Questa indicazione è **obbligatoria** per:



CARNE: bovina, suina, ovina, caprina e avicola



PESCE



FRUTTA E VERDURA



MIELE



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Per la tutela e per la sicurezza del consumatore, gli alimenti preconfezionati possono essere commercializzati solo se accompagnati dall'**indicazione della produzione da cui provengono (partita)**, costituita da un **codice alfanumerico**, che indica senza possibilità di errore il **lotto di appartenenza** della derrata alimentare.

NEW (Reg UE 1169/2011)

Il paese d'origine o il luogo di provenienza in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento (l'art. 26 del Reg. UE 1169/2011 prevede l'obbligatorietà dell'origine per le carni bovine, suine, avicole, ovicole e ittici).

NEW (Dir UE 91/2011)

Identificazione delle partite a cui appartiene una derrata alimentare attraverso il lotto di produzione.

LOTTO DI PRODUZIONE

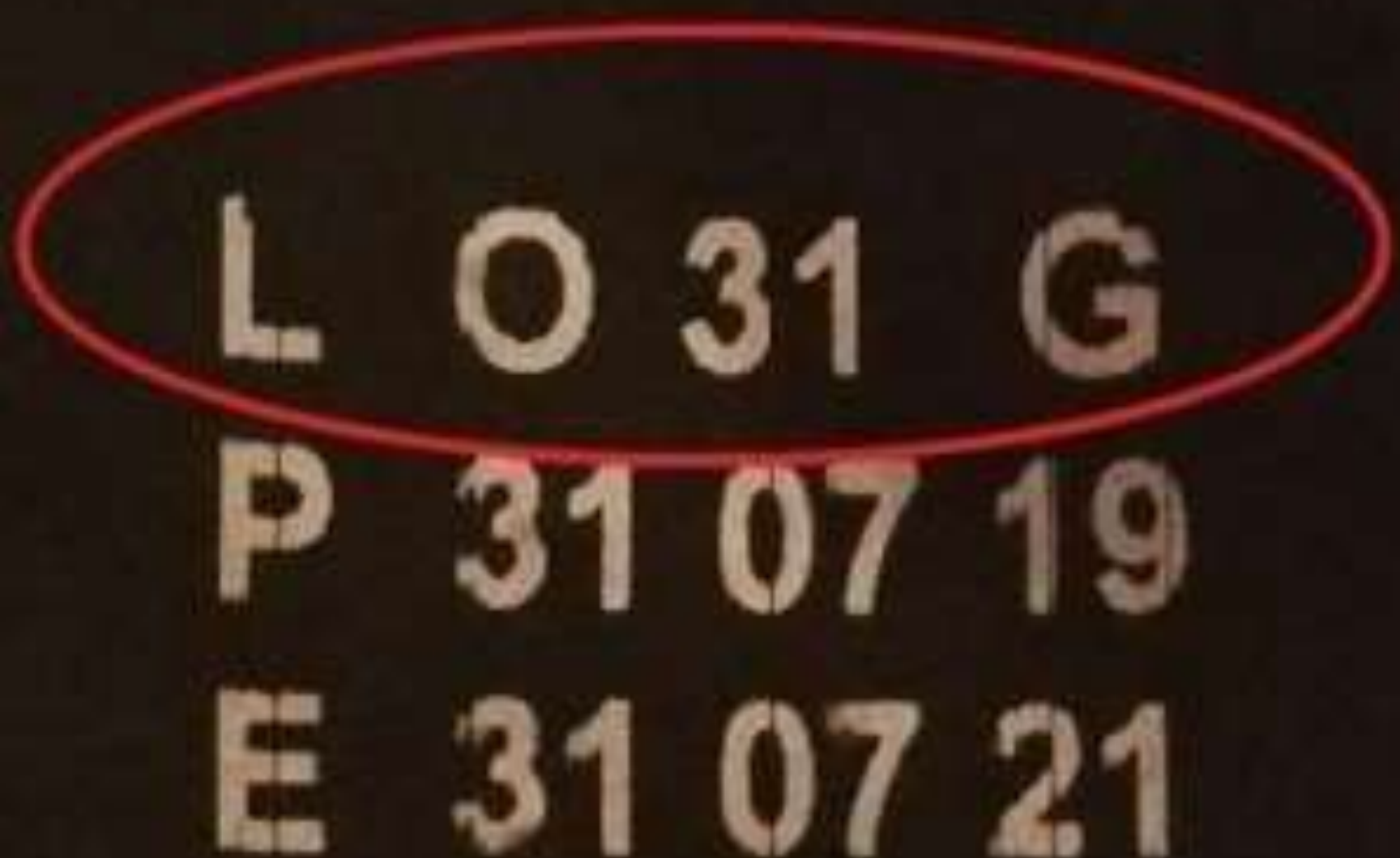
Identifica l'insieme di prodotti alimentari che vengono creati, fabbricati o confezionati in **circostanze praticamente identiche**.

Il lotto di produzione permette una **veloce identificazione e ritiro dal commercio** dei prodotti, in caso di riconoscimento di un prodotto pericoloso o potenzialmente tale per la salute, oppure se tale prodotto si ritrova ad essere al centro di controversie, in quanto alimenti che appartengono allo stesso lotto hanno buona probabilità di possedere le stesse problematiche.

Non esiste l'imposizione di una determinata modalità per l'indicazione del lotto di produzione e di conseguenza un metodo di lettura dello stesso, se non per codifiche interne all'azienda.

Il lotto di produzione **deve essere facilmente visibile, leggibile e indelebile**, generalmente preceduto dalla lettera "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.

ESEMPIO DI LOTTO DI PRODUZIONE



L

Con L **inizia il lotto** di produzione.

0

Codifica che indica il **mese** di produzione.

31

Codifica che indica il **giorno** di produzione.

G

Codifica che indica l'**anno** di produzione.

P

Dopo P si trova la **data di produzione**.

E

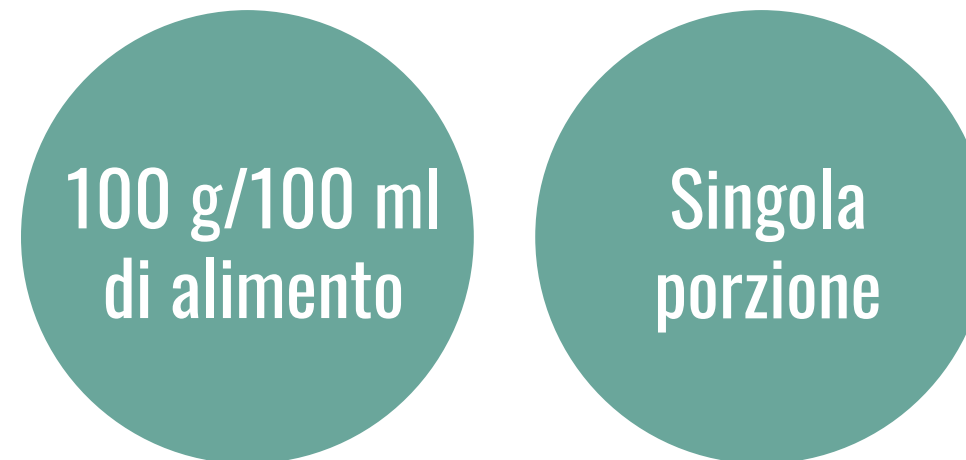
Dopo E si trova **termine minimo di conservazione**.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Sono **obbligatorie** indicazioni su:



L'indicazione del valore energetico può essere riferita a:



Il valore energetico è espresso come **percentuale delle assunzioni di riferimento** per un adulto medio ossia circa 2000 kcal al giorno.

I valori dichiarati sono **valori medi** stabiliti sulla base di **analisi di laboratorio** effettuate, o di **calcoli** eseguiti a partire dagli ingredienti, o da **dati stabiliti e accettati** (tabelle di composizione degli alimenti).



La **dichiarazione nutrizionale** può essere **integrata** con l'indicazione di:



Tutte le informazioni devono essere riportare sotto forma di **tabella**.

L'obbligo della dichiarazione nutrizionale riguarda tutti i **prodotti alimentari confezionati** tranne alcune categorie di alimenti soggette a proprie regole di etichettatura, come **integratori alimentari**, **acque minerali naturali**, **alimenti destinati ad una alimentazione particolare**.



COSA SI INTENDE CON «GRASSI»?

Con la dicitura grassi si intendono i **grassi totali**, sia quelli **presenti naturalmente negli alimenti** sia quelli **aggiunti** durante la lavorazione.

I **componenti** principali dei grassi sono:

ACIDI GRASSI
SATURI

prevalentemente
negli alimenti di
origine **animale**

ACIDI GRASSI
INSATURI

prevalentemente
negli alimenti di
origine **vegetale**

Il **contenuto di grassi saturi** deve essere **obbligatoriamente indicato** poiché esiste una stretta correlazione tra il loro consumo eccessivo e **il rischio di malattie cardiovascolari**.

Le **linee guida LARN** suggeriscono alle persone di tutte le età di limitare il consumo di grassi saturi a **non più del 10%** dell'apporto energetico totale.



COSA SI INTENDE CON «CARBOIDRATI»?

CARBOIDRATI

Tutti i carboidrati **utilizzabili dall'uomo**, compresi i **polioli** (o polialcoli), una classe particolare di carboidrati contenuta naturalmente in alcuni tipi di frutta e verdura e usata spesso come dolcificante (sorbitolo, mannitolo, maltitolo ecc.).

ZUCCHERI

Gli **zuccheri semplici** (glucosio, fruttosio, saccarosio ecc.) presenti in un alimento.



COSA SI INTENDE CON «SALE»?

Il contenuto in sale, presente **naturalmente nell'alimento e/o aggiunto**, deve essere **obbligatoriamente** indicato a causa della stretta correlazione tra il suo consumo eccessivo e la **pressione alta**.

Per la popolazione italiana i livelli raccomandati di sale devono essere **inferiori a 6 gr** al giorno.

L'etichetta deve recare la parola **sale e non sodio** utilizzando la formula:

$$\text{SALE} = \text{SODIO} \times 2,5$$

CREA

Il **CREA** è il **Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria**; è una delle principali Istituzioni pubbliche di ricerca in Italia, e la prima nel settore agro-alimentare.

Il **CREA** è composto da 12 Centri di ricerca specializzati in diverse discipline che permettono di coprire tutte le aree di ricerca e di interesse della **filiera agro-alimentare**, dal campo alla tavola.

Il **CREA** si occupa della revisione delle **Tabelle di Composizione degli Alimenti**.



AHD	2,436	57,610,000
WIG	6,280	76,002,000
TIK	890	24,697,000
QOP	6,602	102,698,000
NAH	8,569	189,301,000
REE	485	8,369,000
PBI	1,062	85,678,000
EJK		238,881,000
AHD		

01 02 03 04 05 06

TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

Le **Tabelle di Composizione degli Alimenti**, aggiornamento 2019, sono banche dati che raccolgono gran parte dei dati sperimentali e compilativi che il **CREA Centro Alimenti e Nutrizione** ha prodotto e selezionato negli ultimi anni sugli alimenti più consumati in Italia.

Si tratta di **dati di elevata qualità** sia dal punto di vista analitico che di campionamento in grado di rappresentare il continuo evolversi dei prodotti alimentari presenti sul mercato nazionale.

Le procedure di campionatura, determinazioni analitiche, documentazione e compilazione dei dati sono state effettuate secondo la **standardizzazione**, elaborata con altri partner europei nell'ambito del **progetto EuroFIR - European Food Information Resource**.

I dati possono essere consultati dal sito da tutti, dal consumatore all'esperto.

LA VERSIONE 2019

Questa versione contiene circa **900 alimenti** suddivisi in **20 categorie alimentari**.

Sono presenti **oltre 120 nutrienti e componenti**, non tutti disponibili per tutti gli alimenti.

I valori riportati sono per la maggior parte **dati sperimentali originali** (~ 80%), ottenuti da **studi programmati ad hoc**; una parte limitata provengono da una accurata **selezione bibliografica**, prevalentemente italiana, e circa il 2% sono dati calcolati o stimati da alimenti simili.

Per l'acquisizione dei dati bibliografici è stato approntato anche uno specifico protocollo ed effettuato un censimento dei laboratori d'analisi, pubblici e privati, ipotetici produttori e fruitori di dati di composizione.

Gli alimenti sono stati suddivisi in **20 categorie**:



CEREALI E DERIVATI



LEGUMI



VERDURA E ORTAGGI



FRUTTA



**FRUTTA SECCA A GUSCIO
E SEMI OLEAGIONOSI**



CARNI FRESCHE



**CARNI TRASFORMATE E
CONSERVATE**



**FAST-FOOD A BASE
DI CARNE**



FRATTAGLIE



PRODOTTI DELLA PESCA



LATTE E YOGURT



FORMAGGI E LATTICINI



UOVA



OLII E GRASSI



DOLCI



PRODOTTI VARI



BEVANDE ALCOLICHE



RICETTE ITALIANE



ALIMENTI ETNICI



ALIMENTI TRADIZIONALI

La Ricerca Dati permette di consultare le Tabelle di Composizione degli Alimenti:

PER ALIMENTO

Digitare liberamente il **nome dell'alimento o parte di esso** nella casella.

Il risultato sarà una lista di alimenti contenenti i criteri richiesti nel nome dell'alimento.

PER CATEGORIA

Selezionare **una delle categorie di appartenenza dell'alimento**.

Il risultato sarà un elenco di tutti gli alimenti presenti, appartenenti alla categoria merceologica / che hanno caratteristiche simili.

PER NUTRIENTE O COMPONENTE

Selezionare **un nutriente o un componente**.

Il risultato sarà una lista di alimenti ordinata in base al valore decrescente del nutriente o componente selezionato.

È possibile restringere la ricerca selezionando anche una categoria.

PER ORDINE ALFABETICO

È possibile ricercare gli alimenti utilizzando un **elenco riportato in ordine alfabetico**.

ETICHETTE ALIMENTARI: INDICAZIONI COMPLEMENTARI

CAFFEINA

I prodotti con un **quantitativo di caffeina superiore a 150 mg/l** che non siano tè o caffè, oltre all'indicazione **“tenore elevato di caffeina”**, riporteranno la dicitura **“Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento”**.

LIQUIRIZIA

I dolci o bevande ai quali viene aggiunta la **liquirizia** ad una concentrazione **pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l**, riporteranno la dicitura **“contiene liquirizia”** subito dopo l'elenco degli ingredienti.

FITOSTEROLI E FITOSTANOLI

Gli alimenti con aggiunta di **fitosteroli e fitostanoli** riporteranno la dicitura **“addizionato di steroli vegetali”** o **“addizionato di stanoli vegetali”**. Sarà evidenziato che l'alimento è destinato esclusivamente a coloro che intendono **ridurre il livello di colesterolo nel sangue**. Verrà indicato che il prodotto potrebbe non essere adeguato per le donne in gravidanza, in allattamento e i bambini di età inferiore a cinque anni.

SOSTANZE BENEFICHE

Qualora sull'etichetta di un prodotto alimentare sia descritta la presenza di una **sostanza che si pensi possa produrre effetti benefici sulla salute**, deve esserne indicata la quantità. Un esempio potrebbe essere **la presenza di omega-3 o di beta-glucani**. La loro quantità deve essere indicata nella stessa zona dell'etichetta nutrizionale che ne descrive la presenza.

ETICHETTA NUTRIZIONALE

La **dichiarazione nutrizionale** costituisce l'**etichetta nutrizionale**.

Il **Regolamento (CE) 1924/2006** armonizza i cosiddetti "**claims**", ossia **indicazioni nutrizionali e sulla salute** fornite sui prodotti alimentari, allo scopo di garantire ai consumatori l'accuratezza e la veridicità delle informazioni.

SENZA

l'alimento contiene quel nutriente in quantità vicina allo zero
(es. Formaggio spalmabile **SENZA** grassi)

BASSO

l'alimento contiene quel nutriente in quantità maggiore rispetto ad alimenti etichettati con la dicitura "senza"
(es. Formaggio spalmabile **A BASSO CONTENUTO** di grassi)

RIDOTTO

l'alimento contiene quel nutriente in quantità inferiore del 30% rispetto alla versione classica
(es. Formaggio spalmabile **A RIDOTTO CONTENUTO** di grassi)

A BASSO CONTENUTO CALORICO

il prodotto contiene non più di 40 kcal/100 g per i solidi o più di 20 kcal/100 ml per i liquidi

A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO
il valore energetico è ridotto di almeno il 30%

SENZA CALORIE
il prodotto contiene non più di 4 kcal/100 g

LEGGERO/LIGHT

il valore energetico è ridotto di almeno 30%

A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]
la riduzione è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile

FONTE DI/AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA VITAMINA E/O MINERALE]
il prodotto contiene almeno il 15-30% della dose giornaliera raccomandata di vitamina e/o minerale.

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI
il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi

SENZA ZUCCHERI
il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI
il prodotto non contiene zuccheri o ogni altro prodotto utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento li contiene naturalmente si deve riportare sull'etichetta: "contiene naturalmente zuccheri"

FONTE DI FIBRE
il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE
il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal

AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI

il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi
o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI

il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml

A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI

il prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o
0,75 g/100 ml per i liquidi

SENZA GRASSI SATURI

la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans
non supera 0,1 g per 100 g o 100 ml

FONTE DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico (ALA)
per 100 gr o 100 kcal

RICCO DI ACIDI GRASSI OMEGA-3

il prodotto contiene almeno 0,6 g di ALA per 100 gr o 100 kcal

RICCO DI GRASSI MONOINSATURI (O POLINSATURI)

almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi/polinsaturi e a condizione che
gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto

RICCO DI GRASSI INSATURI

almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che
gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto

CONTATTI



www.dsmedica.info



02 28005700



nutrizione@dsmedica.info



[@ds.medica](https://www.facebook.com/ds.medica)



[@dsmedica](https://www.instagram.com/dsmedica)



DIETOSYSTEM[®]

al fianco dei migliori nutrizionisti