

# Сахар-сладкий яд.





Сахарная свёкла



Сахарный тростник

**AGRO**

TV MOLDOVA

IMAGINI: YOUTUBE.COM

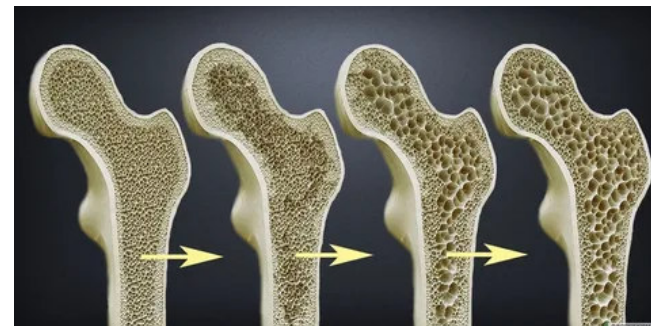




Готовый продукт – сахар.

В результате чрезмерного потребления сахара:

- вымывает кальций из костей, они становятся хрупкими;
- разрушает эмаль зубов – развивается кариес, зубы приходится лечить;
- вызывает отложение жира;
- вызывает обманчивое чувство голода тогда, когда на самом деле человек сыт;
- способствует быстрому старению;
- способствует быстрой утомляемости, раздражительности, нервному истощению;
- ослабляет иммунитет.



**Булочки «ИЗЮМка»**  
**Масса нетто упаковочной единицы: 0,16 кг**  
 ТУ 9115-014-25057716-2011

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, изюм, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, яйца куриные пищевые, молоко цельное сухое, дрожжи хлебопекарные сухие, соль поваренная пищевая, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот, ароматизатор идентичный натуральному «Ванильно-сливочный», антиокислитель аскорбиновая кислота, энзимы.

**Пищевая ценность (средние значения) в 100 г продукта:**  
 Калорийность/Энергетическая ценность – 360 ккал/1510 кДж.  
 Белки, г – 7,5  
 Жиры, г – 9  
 Углеводы, г – 62.

Срок годности: 3 суток. **Условия хранения:** температура не выше +25°С и не ниже +6°С, относительная влажность воздуха – не более 85,0%.

Дата изготовления и упаковывания указана на упаковке (клипсе).

Изготовлено и упаковано: **ОАО «Свердловский хлебомакаронный комбинат»**  
 620027, Россия, Екатеринбург, ул. Я. Свердлова, 8,  
 тел. (343) 370-55-29, 370-09-10.

С вашими пожеланиями, вопросами, претензиями обращайтесь по телефону:  
 8-800-100-51-51 (звонок бесплатный по России),  
[www.smakhleb.ru](http://www.smakhleb.ru)





 **ООО «Производственное объединение «Первый хлеб»**  
 Юридический адрес: Россия, 614014, Пермский край, г. Пермь, площадь Красная, 1. Тел. (342) 275-11-40.  
 Место нахождения производства: Россия, 614038, Пермский край, г. Пермь, ул. Волжковская, 40.

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**  
**ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ**  
 в упаковке **0,1 кг.**  
 Масса нетто упаковочной единицы.

Состав: пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, вода питьевая, сахар белый, маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде в том числе соевое масло; эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот; соль пищевая (антислеживающий агент E536)), сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфатокоферол), дрожжи хлебопекарные прессованные, меланж яичный жидкий, молоко сухое, соль пищевая (антислеживающий агент E536), меланж яичный сухой, ароматизатор пищевой этилванилин кристаллический. Возможны следы кукурузы. Пищевая ценность 100 г продукта: белки – 7,6 г, жиры – 8,9 г, углеводы – 62,0 г. Калорийность/Энергетическая ценность – 355,0 ккал/1404 кДж. Условия хранения: хранить при равномерной температуре не ниже 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения. Изготовлено по ГОСТ 24557-89. Упаковано по ГОСТ 31752-2012.

Час, дата изготовления и упаковывания – **на упаковке.**  
 Годен – **48 часов.**

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**  
**ПЛЮШКА**  
**МОСКОВСКАЯ**







Состав:  
свинина, шпик,  
вода, лук свежий,  
молоко сухое,  
яичный порошок,  
соль поваренная  
пищевая, пряности  
(лук, перец, кориандр),  
влагоудерживающий агент  
фосфат, сахара  
(декстроза, сахароза)  
антиокислители  
(аскорбиновая кислота,  
аскорбат натрия),  
усилитель вкуса и аромата  
E621, регулятор кислотности  
лимонная кислота.

Пищевая ценность  
в 100г. продукта:  
Жир не более - 27г.,  
белок не менее - 10г.,  
углеводы не более - 2,5г.,  
Калорийность,  
кДж/ккал - 1210/290

# КОТЛЕТЫ

## ДОМАШНИЕ

### замороженные

ТУ 9214-368-01597945-05



дата изготовления:

Россия  
ИП Мишнев Р.В.  
г.Тихорецк  
ул. Подвойского, 80  
Местонахождение  
предприятия:  
г.Тихорецк ул.  
Новорождественское  
шоссе,4а  
Тел.8(86196)5-65-28

Срок годности  
полуфабрикатов  
замороженных 90 суток  
при температуре  
хранения -18°C

Полуфабрикат мясной  
рубленый категории В

Рекомендуемый способ  
приготовления:  
обжарить в растительном  
масле до готовности