



Progetti di ricerca del programma annuale 2019 per la tutela dei consumatori e degli utenti” comma 2, art. 6
 lr 17/2014

Lettura e valutazione dell’etichetta alimentare di alcuni prodotti e valorizzazione dei marchi di qualità in relazione agli aspetti connessi alla salute *(Alla scoperta del cibo sano e sostenibile)*

1.1 Quale è il suo pasto principale

Prima colazione 1 ☐ Pranzo 2 ☐ Cena 3 ☐

1.2 Quando acquisti un prodotto scegli in base

(possibile più risposte)

Alla marca/notorietà ☐ al prezzo ☐ all’abitudine ☐

1.3 cosa guardi nella confezione scelta ?

(possibile più risposte)

La scadenza ☐ Il prezzo ☐ Il luogo di produzione ☐

Altro

2 Alcuni ingredienti

2.1 Se nella confezione scelta è riportata l’indicazione generica “grassi vegetali “

Allora troviamo

2.2 Cosa sono i grassi idrogenati ?

.....

2.3 A cosa servono gli addensanti?

.....

2.3.1 Puoi elencarne 2 di origine naturale ?

.....

2.4 A cosa servono gli antiossidanti?

.....

2.4.1 Dove sono utilizzati ?

.....

2.5 Quale è la funzione dei conservanti ?

.....

2.5.1 Dove sono utilizzati ?

2.6 I coloranti descritti con la lettera E sono

3 Alcune indicazioni nutrizionali

3.1 A basso contenuto di grassi, contiene non più didi grassi . per 100 gr. prodotti solidi

3.2 Senza grassi il prodotto contiene non più di di grassi per 100gr o 100ml

3.3 A basso contenuto di zuccheri il prodotto contiene non più digr di zucche ri per 100 gr solidi

3.4 Senza zuccheri significa

3.5 Senza zuccheri aggiunti significa

Che cosa è il TMC ?

Elenca almeno tre sostanze obbligatoriamente presenti nella dichiarazione nutrizionale

.....

Se è leggero /light allora il valore energetico è ridotto di almeno.....%.