

ADDITIVI PIÙ COMUNEMENTE IMPIEGATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

- ✓ **Giallo tartrazina:** bevande, salse confezionate, budini.
- ✓ **Anidride solforosa:** marmellate succhi, macedonie e insalate trattate con spray.
- ✓ **Salicilati:** frutta secca, olive, arance, albicocche, uva, erbe aromatiche, vini.
- ✓ **Glutammati:** patatine, ketchup, insaccati, dadi.
- ✓ **Nitrati:** insaccati, carni.
- ✓ **Tiramina:** componente naturale di formaggi, cioccolato, banane.
- ✓ **Solfiti, metabisolfiti e bisolfiti:** cibi pre-confezionati.