



Inventaire et classement de quelques espèces chimiques : Produits alimentaires, comparaison de « produits » alimentaires.

publié le 23/12/2008

Descriptif :

Produits alimentaires, comparaison de « produits » alimentaires.

Noter les divers composants, les nomenclatures.

Quelles indications sont manquantes ?

<p>INGRÉDIENTS DÉSHYDRATÉS :</p> <p>pomme de terre (90 %), crème laitière (2,8 %), sel, fécule de pommes de terre, émulsifiant : monostéarate de glycérol (d'origine végétale) ; lait écrémé, beurre de cuisine, épices, stabilisant : diphosphate de sodium ; oignon, arômes, lécithine de soja, antioxygènes : acide ascorbique (vitamine C), disulfite de sodium ; extrait de muscade.</p> <p>Peut contenir des traces d'œuf, de céleri et de blé.</p> <p>Conditionné sous atmosphère protectrice.</p>	<p>Ingrédients</p> <p>Crème caramel Sucre, stabilisant (E-407), arômes, sel, et colorants (E-102, E-110, E-124). Caramel Liquide: Sirop de glucose, sucre et conservateur (E-202).</p> <p>Lait caillé Amidon, fructose, stabilisant (E-407), sel, caillage et arômes.</p>
Composition d'une purée en flocons	Composition d'un flan