

¿POR QUÉ NO PODEMOS BASARNOS EN LA INFORMACIÓN QUE FIGURA EN LAS ETIQUETAS DE LOS PRODUCTOS?

En muchos países, mayormente en Latinoamérica, las exigencias estatales actuales respecto a la descripción de los elementos que forman parte de un producto alimenticio (control de realidad) no son aún muy estrictas. A esto se suma que **en las etiquetas no siempre se exige la descripción exacta de todos los componentes del producto**, especialmente, en fábricas y compañías que no son de primera línea. Habitualmente los **aditivos son descritos de una forma muy genérica** (colorantes, estabilizantes, etc.) y a veces deliberadamente ambigua, sin especificar el origen de los mismos. Por lo tanto, **a efectos del Kashrut, la descripción que aparece en la etiqueta del producto no es suficiente.**

Muchas veces podemos escuchar: “Este producto es Kasher, yo leí en la etiqueta y no dice nada prohibido.”

Observamos a continuación ejemplos de lo que muchas veces no está escrito. La etiqueta nos puede ayudar pero no determina la condición de Kashrut de un alimento y/o producto.

EMULGENTES Y ADITIVOS NO KASHER

Colorantes: E-120 (carmín o cochinilla) y E-163

Acidulantes: E-334,335, 336, 337, 353, 354 (ácido tartárico, si es el único acidulante presente en el producto)

Antioxidantes: E-304

Edulcorantes: (sustitutos del azúcar y glaseado) 904, 912, 914, 915, 920 (puede aparecer como L-cisteína), 922, 966

Emulgentes y gelificantes: E-422,430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 445, 462, 470, 471, 472 (a, b, c, d, e, f) 473, 474,475, 477, 479, 479b, 480, 481, 482, 483, 491, 492, 493, 494, 495, 542, 570, 572, 573 o los llamados glicerol o glicerina, mono y diglicéridos, mono esteréatos de glicerol, de sorbitol, de calcio, de magnesio, polisorbitatos, sucroglicéridos, gelatina, proteína y agentes de textura.

Remarcar que hay muchos productos que llevan en su composición suero de leche, polvo de lactosuero, lactosa, proteínas de leche, lactitol, caseinatos e ingredientes derivados de quesos y lácteos. Azúcar de uva o de jugo de uva.

Los componentes siguientes, aunque kasher, son susceptibles de originar alergias:

E-102, 104, 122, 124, 131, 142, 151,161, 210 a 219, 221 a 228, 250, 310, 311, 320, 321. E-1105 y la papaína pueden ser utilizados en la elaboración de cervezas.

Las masas congeladas de pastelería, así como masas de hojaldre, para pizza, pueden contener manteca de cerdo, por lo que es necesario comprobar su composición. En España el hojaldre normalmente se hace con manteca y/o mantequilla de cerdo.