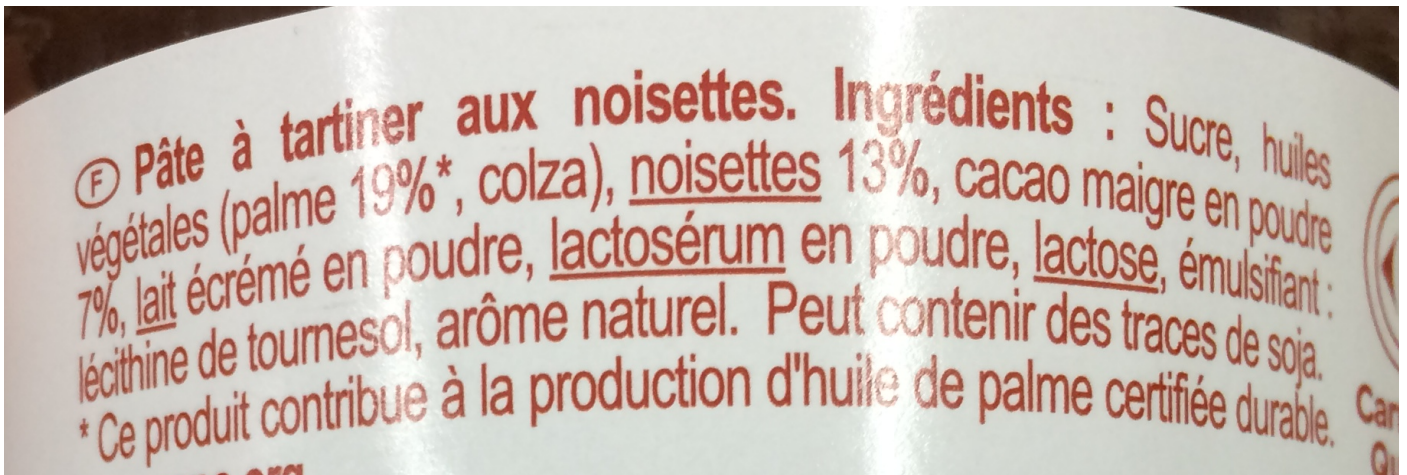


La lecture d'étiquettes

Pour connaître la composition d'un produit, il faut lire son étiquette. Généralement au dos de l'emballage, la liste des ingrédients nous informe sur les aliments présents dans le produit.

Voici une étiquette de pâte à tartiner :



La quantité de chaque ingrédient n'est pas toujours indiquée sur l'étiquette mais nous pouvons savoir quels sont les ingrédients principaux en regardant dans quel ordre ils apparaissent.

Tous les ingrédients doivent être notés dans l'ordre décroissant de leur quantité dans le produit fini.

Ici, nous apprenons avec surprise que le sucre est l'ingrédient principal, puis l'huile, les noisettes, le lait, etc.

En classe, nous avons rempli un tableau avec les informations recueillies sur 3 étiquettes de pâte à tartiner différentes.

Voici le tableau :

	POT 1	POT 2	POT 3
SUCRE	?	?	?
HUILE	19%	?	?
NOISETTES	13%	13%	14%
CACAO	7%	7,4%	5%
LAIT	?	6,6%	?

Nous avons supposé que le lait représentait environ 7%, le cacao 7%, les noisettes 13% et l'huile 20%. En considérant que les autres ingrédients présents en petite quantité représentent environ 10%, nous en avons déduit les quantités suivantes pour la pâte à tartiner industrielle :

- Sucre : 43%
- Huile : 20%
- Noisettes : 13%
- Cacao : 7%
- Lait : 7%
- Autres : 10%

La lecture d'étiquette nous a permis de comprendre qu'il faut être vigilant sur les produits que l'on consomme. La pâte à tartiner est réputée pour être pleine de noisettes. Or, nous avons pu remarquer que les quantités de sucre et d'huile sont largement plus importantes que la quantité de noisettes.