



## O que significa Clean Label ?

(Para MICKS-Foodstuffs/TABERNER)

“Clean Label” é um termo bastante conhecido e utilizado nas indústrias alimentares, mas que carece ainda de uma definição oficial. É um conceito que resulta basicamente na redução de alguns ingredientes no produto final (Alergénios, números “E” como, aditivos, conservantes, corantes e aromatizantes...).

Anexamos a nossa definição para este novo conceito:

- Listagem com menor quantidade de ingredientes.
- Ingredientes facilmente reconhecíveis e o mais natural quanto possível.
- Minimizar aditivos em cada formulação, tanto quanto possível.
- Sem ALERGENIOS.
- Sem OGM (Organismos Geneticamente Modificados)
- Maior transparência na rotulagem.
- Etiquetas de simples leitura e fácil de entender.
- Todavia não existe certificação e/ou legislação do conceito “Clean Label”.