

# GRASAS 'TRANS' EN LOS ALIMENTOS ELABORADOS

RESPECTO DEL TOTAL DE GRASAS

El proyecto de ley de seguridad alimentaria prevé limitar su contenido a un máximo del 2%

LAS GRASAS 'TRANS' SON ÁCIDOS GRASOS HIDROGENADOS, MÁS DIFÍCILES DE METABOLIZAR Y MÁS PELIGROSOS PARA LA SALUD



**1** Patatas fritas 28%-36%



**2** Bollería industrial 14%-28%

**3** Frituras de pollo 25%

**4** Margarinas 23%

**5** Triángulos de maíz 22%

**6** Aperitivos envasados 18%

**7** Palomitas 11%

**8** Pizzas 9%

**9** Hamburguesas 3%

**10** Chocolate 2%