

//

**Koniecznie przeczytaj**

[Dieta Dobrych Produktów](#)

**Kupisz Tutaj**

Uwaga na mięso!

Od pewnego czasu producenci dodają "wynałazki żywieniowe" nie tylko do wędlin ale również i do surowego mięsa, by zwiększyć jego wagę.

Powiedzmy sobie prawdę - jest to ordynarne oszustwo i chyba nie ma żadnej Polskiej Normy na oszukiwanie klienta.

Może jest europejska?

Dlaczego nie zainteresuje się tym Urząd Ochrony Konsumentów?

Jak Pani w sklepie oszuka na wadze czy cenie o 5%, to idzie siedzieć, a e-producenci oszukują o 30-50% i nic!!!

Jak sprawdzić? Prosto. Normalne mięso na rozgrzanym tłuszczu - smaży się.

Nowoczesne najpierw wydziela z siebie szaro-burą lekko śmierdzącą pianę, potem wodę.

Jeżeli smażyś pod przykryciem nie usmażysz nigdy, tylko ugotujesz, lub udusisz. Jedyna metoda na usmażenie wynałazku to odparować bez pokrywki.

Mój Dziadek ( patrz Dieta Mojego Dziadka) wymyślił inną metodę. 25 dkg. boczku kroi na nieduże kawałki, wrzuca do dużej ilości zimnej wody i gotuje ok. 10 minut. Wodę z

E-zapachem wylewa. Boczek płucze i po osuszeniu otrzymuje 16/17 dkg. boczku który choć prosto z wody, wody z "mącznym klejem" już z siebie nie wydziela i nadaje się do smażenia.

Taki rozwiązanie proszę traktować jak super awaryjne.

Dziadek powiada, że kiedyś, kiedyś po wojnie za mięsną aferę to dosłownie poleciały głowy.

Dzisiaj producenci chyba dostaną medal od ZUS za wykańczanie potencjalnych odbiorców emerytur.

Optymalni, którzy chcą wiedzieć co jedzą - jada na wieś i tam kupują bezpośrednio od małego producenta. Warto, ponieważ dokładnie nikt nie wie jakie to trucizny serwują nam E wynalazcy.

//



**Rozsądny człowiek dzisiaj wędlin nie je, chyba że ma zaprzyjaźnionego prywatnego małego wytwórcę. Poniżej przedruk artykułu:**

**Jest akt oskarżenia dla zakładów mięsnych ws. oszustwa przy produkcji wędlin**

**Jak poinformowała PAP Prokuratura Okręgowa w Zielonej Górze, na ławie oskarżonych zasiądzie dyrektorka zakładu oraz jego technolog, a zarazem kierowniczką produkcji. Kobiety są w wieku 55 i 34 lat.**

**Oskarżonym zarzucono, że od 2006 roku do maja 2008 roku, mając wpływ na decyzje handlowe w zakresie produkcji wyrobów mięsnych, zafałszowały składniki tych wyrobów.**

**Sprawa dotyczy dwóch rodzajów wędlin produkowanych w tym zakładzie - wędzonki cielęcej pieczonej oraz parówek cielęcych. W obu przypadkach wyroby te, wbrew nazwie i opisom na etykietach, nie zawierały mięsa cielęcego.**

**Według prokuratury tak zafałszowane produkty oskarżone oferowały do sprzedaży kontrahentom, którzy sprzedawali je w dalszej kolejności klientom detalicznym w sklepach, a ci padali ofiarami oszustwa. W śledztwie ustalono, że w przypadku cielęciny parzonej podejrzanę doprowadziły pokrzywdzonych do niekorzystnego rozporządzenia pieniędzmi w kwocie ponad 1 mln zł, a w przypadku parówek - prawie 400 tys. zł.**

**Prokuratorzy analizując faktury ustalili, że zakłady mięsne, zarządzane przez 55-letnią oskarżoną, zakupiły łącznie ponad 500 ton mięsa wołowego. Nie stwierdzono jednak w**

fakturach zakupu mięsa cielęcego.

W tym samym czasie te same zakłady sprzedawały łącznie 1215 ton produktów w postaci cielęciny pieczonej i parówek cielęcych.

Dyrektorze przedsiębiorstwa prokurator zarzucił także, że kierowała akcją przestępczą, wykorzystując do tego swoje stanowisko. Oskarżona miała nakazać podrobienie kilku faktur, a następnie poleciła współoskarżonej przedłożenie ich w 2008 r. kontrolerowi z Lubuskiego Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Podrobione faktury wskazywały, że przedsiębiorstwo zakupiło cielęcinę, co miało zapobiec wykryciu przestępstwa zafalszowywania żywności - uważa prokuratura.

Postawione w stan oskarżenia kobiety naruszyły postanowienia ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz kodeksu karnego. Z uwagi na znaczną wartość oszustwa grozi im od roku do 10 lat więzienia.

Źródło:

<http://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/jest-akt-oskarzenia-dla-zakladow-mie-snych-ws-oszustwa-przy-produkcji-wedlin,36680.html>

To jest tylko kropla w morzu niewykrytego oszustwa.

A ile jest takiego zupełnie legalnego, zgodnego z zaleceniami UE nabijania nas w butelkę i faszerowania e-dodatkami???

Bądź mądry  
Nie daj się zabić.

Nie jedz wędlin!

Koniecznienie przeczytaj

[Dieta Dobrych Produktów](#)

**Kupisz Tutaj**

Potwierdzeniem słuszności tego zalecenia niech będzie opublikowana 16 listopada 2010

roku informacja:

Z danych Inspekcji Jakości wynika m.in., że tzw. parametry fizyko-chemiczne miała tylko jedna piąta zbadanych przetworów rybnych, 15 proc. wędlin, 7 proc. soków i nektarów, 5 proc. masła. Wszystkie te produkty zawierały zbyt dużą ilość wody. Jeszcze gorzej jest w przypadku piwa. Co czwarte ma zaniżoną zawartość ekstraktu słodowo-chmielowego oraz alkoholu.