

## О рекомендациях, как выбрать мороженое

22.06.2021

О рекомендациях, как выбрать мороженое

Роспотребнадзор рекомендует при выборе мороженого обратить внимание на следующие моменты:

**Этикетка.** Ознакомьтесь с названием продукта. Мороженое с добавлением растительных жиров должно обозначаться производителем как «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». В зависимости от массовой доли молочного жира, входящего в состав продукта, выделяют следующие виды мороженого:

молочное – не более 7,5% молочного жира;

сливочное – 8-11,5% молочного жира;

пломбир – не менее 12% молочного жира;

кисломолочное – не более 7,5% молочного жира;

с заменителем молочного жира (смеси молочного и растительного жиров) – не более 12% м. д. молочного жира.

**Вес.** Вес порции должен быть указан в граммах, ведь сведения об объёме в миллилитрах не отражают фактическую массу мороженого.

**Стабилизаторы** предусмотрены технологией производства мороженого, они позволяют продукту сохранять форму. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (E410), гуаровая камедь (E412), ксантановая камедь (E415), камедь тары (E417), пектин (E440), желатин, альгинат натрия (E401) и некоторые другие.

**Внешний вид.** Качественное мороженое должно быть равномерно окрашено. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет. Если вы заметили, что мороженое с какой-либо добавкой неоднородного цвета, — это может означать, что на производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем. Исключение составляют виды мороженого с послойным внесением нескольких натуральных красителей, создающих заданный производителем рисунок.

**Текстура и форма.** Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закалённое. Закалённое мороженое производится из смеси, которую затем фризуют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозке (закаливанию) до температуры ниже -18°C, и поддерживают температуру мороженого на таком уровне при хранении, транспортировке и реализации. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет меньший срок хранения.

**Важно:** Вынутое из морозильной камеры мороженое должно откалываться, а не размазываться.

Мороженое должно сохранять свою первоначальную форму, деформация указывает на то, что был нарушен режим хранения. Если мороженое подвергалось разморозке и повторно замораживалось, это негативно скажется не только на вкусовых качествах продукта, но и на его безопасности. Первый признак повторного замораживания – это ощущение «песка», вызванное мелкими кристалликами льда, образующимися при повышении температуры хранения до 12°-13°C и именно при этой температуре начинаются и процессы микробиологической порчи продукта, что может вызвать расстройство кишечника.

Всегда обращайте внимание на срок годности, если маркировка стёрта или размыта, то лучше откажитесь от покупки.

На упаковке мороженого указаны: состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения.

**РОСПОТРЕБНАДЗОР**  
ЕДИННЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

### КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ?

**ВИДЫ**

- сливочное** 8-11,5% молочного жира
- молочное** не более 7,5% молочного жира
- пломбир** не менее 12% молочного жира
- с заменителем молочного жира** не более 12%
- кисломолочное** не более 7,5% молочного жира

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ**

- Вес. Должен быть указан в граммах
- Допускаются натуральные стабилизаторы: E410, E412, E415, E417, E440, E401 и некоторые другие.
- Внешний вид. Цвет – однородный
- Текстура и форма. Делится на два вида по способу производства: мягкое и закалённое. Мягкое мороженое имеет меньший срок хранения.

**ВАЖНО!**

Вынутое из морозильной камеры мороженое должно откалываться, а не размазываться.

Признак повторного замораживания – это ощущение «песка», продукт может быть испорчен

Обращайте внимание на маркировку и срок годности

Адрес страницы: <http://chertanovocentr.mos.ru/social-sphere/ads/detail/10046930.html>