Приложение к письму

от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_

**РЕКОМЕНДАЦИИ ГРАЖДАНАМ: КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ**



При выборе мороженого Управление Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре рекомендует обратить внимание на следующие моменты:

Внимательно изучите этикетку. 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 порции должен быть указан в граммах, ведь сведения об объёме в миллилитрах не отражают фактическую массу мороженого.

Технологией производства мороженого предусмотрено использование стабилизаторов, они позволяют продукту сохранять форму. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (Е410), гуаровая камедь (Е412), ксантановая камедь (Е415), камедь тары (Е417), пектин (Е440), желатин, альгинат натрия (Е401) и некоторые другие.

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

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

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.

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°С 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 должны быть указаны: состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения.

http://86.rospotrebnadzor.ru/news/rekomendacii-grazhdanam-kak-vybrat-morozhenoe