www.43.rospotrebnadzor.ru

vk.com/rpnkirov

t.me/rpnkirov

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

Масленица:

рекомендации по выбору продуктов

Памятка

Молоко и молочные продукты

Кроме изучения внешнего вида упаковки, следует изучить информацию на упаковке:

- массовая доля жира указывается в процентах;
- срок годности продукции;
- условия хранения продукта;
- обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведен продукт.

Сливочное масло

Обратите внимание на состав.

Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое, кокосовое масло или просто ингредиент под названием «*заменитель молочных жиров*», это маргарин или спред.

Куриные яйца

Необходимо помнить:

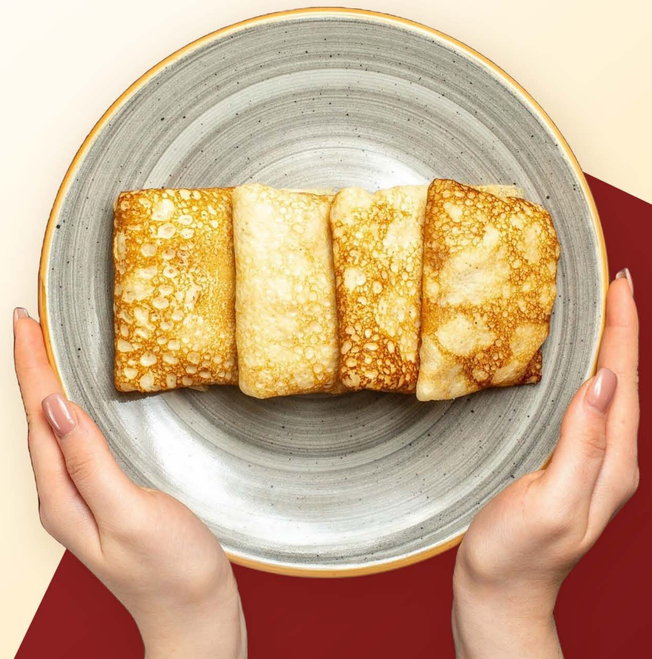
- не допускается продажа яиц в отделах (*секциях*) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению;
- запрещена реализация яиц с истекшим сроком годности, а также с загрязненной скорлупой.

Мука

- Обратите внимание на ее сорт.
- Самый нежный сорт муки — это высший, потому что мучные частички (*0,1-0,2 мм*) мельче, чем в других сортах.
- Лучше покупать муку в бумажных пакетах, чтобы она могла «*дышать*» и дольше сохранять свои свойства.
- Качественная мука должна быть без посторонних включений.

Сметана

- Наименование: должно быть четко прописано название «*сметана*». Под уменьшительно-ласкательными «*сметания*», «*сметанка*» часто скрывается сметанный продукт на основе растительных жиров.
- В состав должны входить ингредиенты, разрешенные государственным стандартом: сливки, закваска, молоко или молочные продукты.
- Никаких растительных жиров, ароматизаторов, загустителей, консервантов в традиционной сметане быть не должно.

Готовые блины

- Блины могут быть упакованы в полиэтиленовую или картонную упаковку. Не должна быть нарушена целостность упаковки.
- Все блинчики должны быть примерно одинакового размера, плотно свернутыми, цвет их может колебаться от кремового до слегка коричневого.
- Блины должны храниться при температуре, установленной изготовителем и указанной на этикетке продукции.
- Внимательно изучите состав готовых блинов. В идеале они должны быть изготовлены из муки, молока и куриных яиц. Однако, использование в составе блинов сухого молока, яичного порошка и растительного белка не запрещено.