

Рекомендации гражданам: как выбрать мороженое

При покупке мороженого необходимо обратить внимание на состав мороженого - компоненты в составе мороженого указываются в порядке убывания по их процентному содержанию в продукте. Чем ближе к началу списка ингредиент, тем больше его в составе. Если при производстве используются такие красители, как азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный очаровательный AC E129, понсо 4R E124 и тиртазин E102, то на упаковке обязательно должна быть надпись: «Краситель может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». На первом месте в настоящем мороженом в зависимости от сорта должны быть сливки или молоко. В соответствии с техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», мороженое относится к подгруппе молочных составных продуктов. Это значит, что в процентном соотношении молока в таких изделиях должно быть более 40 %, а остальное – это немолочная часть за исключением растительных жиров. В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) запрещено использовать растительные жиры. В мороженом с заменителем молочного жира разрешено использовать такую замену, но не более 50 % от всей массы жира мороженого. Если такая замена достигает 100 %, т.е. весь жир в продукте растительный, то такой продукт называется – «десерт замороженный». При производстве мороженого используются разрешённые стабилизаторы, которые снижают риски усадки мороженого, создают стабильность при его хранении и повышают устойчивость к таянию и способность сохранять форму, а также допускается использование различных пищевых красителей, ароматизаторов, антиокислителей, подсластителей. По Европейской системе классификации пищевых добавок все эти ингредиенты маркируются буквой E и трехзначным числом. Мороженое часто бывает в глазури (шоколадной или кондитерской). Состав глазури обязательно должен расшифровываться изготовителем в маркировке (в общем составе мороженого или отдельно). Глазурь должна быть распределена равномерно по поверхности продукта. Если глазурь крошится, липнет, с белым налётом или крупинками, это свидетельствует о нарушении технологии производства или о неправильном хранении продукта.

Мороженое должно быть равномерного цвета. Чем выше его жирность, тем желтее цвет (жирность - молочное (не менее 7,5 %); сливочное (от 8,0 до 11,5 %); пломбир (не менее 12 %); мороженое с заменителем молочного жира – массовая доля жира (не молочного или смеси молочного жира и заменителя молочного жира) – не менее 12%, такой продукт уже называется молокосодержащим; кисломолочное мороженое – массовая доля жира не менее 7,5%, при этом используются заквасочные микроорганизмы или кисломолочные продукты).

Если мороженое с какой-либо добавкой, неоднородного цвета, это говорит, что на

производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем. Вкус должен быть кремовым (если не предполагается иная консистенция), однородным, без кристалликов льда и больших полостей, без посторонних привкусов и запахов, которые могут свидетельствовать о нарушении технологии производства или хранения мороженого.

Не приобретайте деформированное мороженое. Это говорит о том, что продукт мог размораживаться при транспортировке или хранения.

Следует обратить внимание на упаковку, в частности, на дату изготовления и срок годности, условия хранения. Информация на упаковке должна быть расположена в удобном для прочтения месте, четкая и легко читаемая.

Также обращаем Ваше внимание, что с 1 июня 2021 года введена обязательная маркировка мороженого кодами DataMatrix, за исключением мороженого без молочного жира и/или молочного белка. Каждому товару присваивается уникальный код, который наносится на упаковку или товарный ярлык и содержит подробную информацию о наименовании, дате и стране производства, названии производителя, собственники товара, указанную информацию покупатель может отследить с помощью приложения «Честный знак».