

При выборе мороженого Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай рекомендует 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 фризерируют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозке (закаливанию) до температуры ниже  $-18^{\circ}\text{C}$ , 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  $12^{\circ}\text{C}$ - $13^{\circ}\text{C}$  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  
ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-550-49-43

## КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ?

**ВИДЫ**

- молочные**  
не более 7,5% молочного жира
- сливочные**  
8-11,5% молочного жира
- пломбир**  
не менее 12% молочного жира
- сливочно-пломбир**  
молочного жира не более 12%
- ванильно-пломбир**  
молочного жира не более 7,5%

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ**

- Вес. Должен быть указан в граммах
- Допускаются натуральные стабилизаторы: E410, E412, E415, E417, E440, E401 и некоторые другие.
- Ванильный вкус. Цвет – однородный
- Текстура и форма. Должен на два метра не способу производства: вилочек и заваляное. Мягкое мороженое имеет меньший срок хранения.

**ВАЖНО!**

Важно не терять время, а именно в это время лучше отказаться, а не размораживать

Почему купленное мороженое – это ощущение «веса» – продукт может быть испорчен

Оказывая внимание на маркировку и срок годности