

Внимание предпринимателям и жителям города!

При выборе мороженого Щелковский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области рекомендует обратить внимание на следующие моменты:

Этикетка. 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 — не более 12% м.д. молочного жира.

Вес. Вес порции должен быть указан в граммах.

Стабилизаторы предусмотрены технологией производства мороженого, они позволяют продукту сохранять форму. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (Е-410), гуаровая камедь (Е412), ксантановая камедь (Е 415), камедь тары (Е 417), желатин, альгинат натрия (Е 401) и некоторые другие.

Внешний вид. Качественное мороженое должно быть равномерно окрашено. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет .

Текстура и форма. Мороженое делится на два вида по способу производства мягкое и закаленное. Закаленное мороженое производится из смеси, которую затем фризуют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозки до температуры ниже -18С, и поддерживают температуру мороженого на таком уровне при хранении, транспортировке и реализации. Мягкое мороженое не проходит стадию закалывания и поэтому имеет меньший срок хранения.

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 -12-13С и именно при этой температуре начинаются и процессы микробиологической порчи продукта.

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

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