

## Рекомендации по выбору мороженого



Мороженое – популярное лакомство, которое любят взрослые и дети. Магазины предлагают широкий ассортимент мороженого.

При выборе мороженого необходимо обратить внимание на следующие особенности:

### ***Этикетка***

В натуральном мороженом должны быть только молоко или сливки, натуральные ароматизаторы и стабилизаторы, сливочное масло и яйца. Молока должно быть более 40%.

Необходимо ознакомиться с названием продукта. Если в мороженом есть растительные масла, оно должно называться на этикетке «мороженое с заменителем молочного жира». В классическом мороженом: «Молочное», «Сливочное», «Пломбир» запрещено использовать растительные жиры.

### ***Вес, внешний вид***

Вес порции должен быть указан в граммах. Идеальное мороженое равномерного цвета. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет. Если мороженое с какой-либо добавкой, неоднородного цвета, это может означать, что была нарушена технология производства и мороженое уже не будет таким вкусным. Покрытие мороженого, в частности, глазурь не должна излишне крошиться или быть липкой.

### ***Текстура, форма***

Мороженое должно сохранять свою первоначальную форму, деформация указывает на то, что был нарушен режим хранения или что срок годности продукта на исходе. К окончанию безопасного для употребления периода мороженое начинает терять свою форму. Если мороженое подвергалось разморозке и повторно замораживалось, это негативно скажется на его безопасности.

*(На основании материалов Роспотребнадзора)*

РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

## КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ?

### ВИДЫ

**сливочное**  
8-11,5%  
молочного жира

**молочное**  
не более 7,5%  
молочного жира

**пломбир**  
не менее 12%  
молочного жира

**кисломолочное**  
не более 7,5%  
молочного жира

**с заменителем  
молочного жира**  
не более 12%



### ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- Вес. Должен быть указан в граммах
- Допускаются натуральные стабилизаторы: E410, E412, E415, E417, E440, E401 и некоторые другие.
- Внешний вид. Цвет – однородный
- Текстура и форма. Делится на два вида по способу производства: мягкое и закаленное. Мягкое мороженое имеет меньший срок хранения.



### ВАЖНО!

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

Признак повторного замораживания – это ощущение «песка», продукт может быть испорчен

Обращайте внимание на маркировку и срок годности