

## Как правильно выбрать колбасные вареные мясные изделия



Согласно ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» к изделиям вареным колбасным мясным относятся – вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

При покупке варёной колбасы следует обратить внимание на условия хранения товара. Температура в холодильнике должна быть от 0 °С до 6 °С включительно.

Обязательно изучите маркировку.

На товаре должна быть нанесена информация:

- о составе,
- пищевой ценности,
- наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов,
- сроке годности,
- дате изготовления (дату упаковывания и массу нетто для фасованной продукции),
- условиях хранения.

В случае использования вакуумной упаковки должна быть надпись «упаковано под вакуумом» или «упаковано в модифицированной атмосфере».

Кроме того, маркировка в обязательном порядке должна содержать информацию о производителе (наименование, адрес).

Согласно ГОСТу, в составе варёной докторской колбасы не должно быть мяса курицы, растительных (соевых, пшеничных) белков, клетчатки и крахмала. Ингредиентный состав продуктов на этикетке формируется в зависимости от процентного соотношения их в рецептуре.

При покупке продуктов питания многие с опасением относятся к товарам, в состав которых входят добавки- Е. Но не все Е-добавки являются условно-вредными.

ГОСТ допускает использование некоторых добавок, например: нитрит натрия Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренной соли); антиокислители и антиоксиданты Е300, Е301, Е304, Е306, аскорбиновая кислота, используются с целью избежать прогоркания колбасы; регулятора кислотности, например, Е331 – лимонная кислота, Е262, Е325, Е326, Е330, помогают предотвращать развитие нежелательной микрофлоры в продукте; стабилизатора и регулятора кислотности (пищевые фосфаты, повышающие вязкость и плотность фарша) Е339, Е451, Е450, Е452, усилитель вкуса и аромата Е621.

Но существуют и нежелательные добавки, такие как Е120 и Е252.

По внешнему виду колбаса варёная должна быть упругой, без полостей. Цвет должен быть от розового до светло-розового, консистенция не должна содержать комочков и явных цветочных пятен – это говорит о нарушении технологии производства.

*Информация подготовлена Консультационным центром  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»*