

Памятка потребителю при выборе пирожных и тортов



Торт и пирожное относятся к **мучному кондитерскому изделию** представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, торт массой не менее 150 гр., а пирожное массой не более 150 г. (ГОСТ Р 53041-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения).

Кондитерские изделия это продукты питания с большим содержанием сахара и жиров, отличающиеся высокой калорийностью, поэтому чрезмерное употребление кондитерских изделий может неприятно сказываться на здоровье человека. Приятный вкус в сочетании с высокой калорийностью может привести к развитию ожирения. Уменьшение потребления сахара — важный аспект поддержания здорового образа жизни.




Помимо высокой калорийности, некоторые торты и пирожные с кремами представляет собой прекрасную среду для размножения микробов. Чтобы избежать покупку некачественного товара, кондитерские изделия не следует покупать у уличных торговцев или в неупакованном виде, необходимо изучить состав продукта, срок его годности, условия его хранения, данные о производителе.

Советы при выборе:

При покупке кондитерских изделий потребителю следует внимательно прочитать этикетку, в том числе обратить внимание на **состав**.

Внимание: При покупке посмотрите на **срок годности**.

Срок хранения тортов и пирожных при температуре +2 до +6 градусов, начиная со времени окончания технологического процесса, не более:

-  6 ч - с заварным кремом, со взбитыми сливками;
-  36 ч - со сливочным кремом, пирожного "Картошка";
-  72 ч - с белково-сбивным, фруктовой отделкой и без отделки.

Реализация кремовых изделий **в неупакованном виде не допускается**. Поэтому кондитерские изделия нужно покупать только в стационарных предприятиях торговли: там созданы оптимальные условия для хранения продукции (залы с кондиционированием воздуха, оборудованные холодильные витрины и полки).

Маркировка тортов и пирожных

На маркировке потребительской тары изготовитель в обязательном порядке должен указывать:

- ☞ наименование продукта;
- ☞ наименование и местонахождение изготовителя;
- ☞ массу нетто;
- ☞ состав продукта;
- ☞ пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- ☞ условия хранения;
- ☞ сроки годности;
- ☞ час и дату изготовления, дату упаковывания;
- ☞ обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- ☞ информацию о подтверждении соответствия.

Информация подготовлена Консультационным центром

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»

