

Как выбрать качественное мороженое.

Советы от Нурлатского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан

В нашей стране мороженое производится в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Согласно этому документу, в составе лакомства должно быть не меньше 40% молока.

Кто-то говорит, что в мороженом одна химия. Кто-то, что самое вредное обычно шоколадное. Другие предпочитают только «пломбир без добавок». В общем, выбрать правильное холодное лакомство — наука не из простых. О том, как это сделать, рассказали эксперты Роспотребнадзора. Прежде всего нужно внимательно изучить, что написано на этикетке лакомства.

На упаковке должны быть указаны: состав, адрес и дата производства, срок и температура хранения, а также вес изделия. Мороженое с добавлением растительных жиров там будет обозначено как «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». В зависимости от массовой доли молочного жира 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% молочного жира.

Наличие стабилизаторов в составе предусмотрено технологией производства, поскольку они позволяют продукту сохранять форму. Допускается использование таких натуральных стабилизаторов и загустителей, как камедь рожкового дерева (E410), гуаровая камедь (E412), ксантановая камедь (E415), камедь тары (E417), пектин (E440), желатин, альгинат натрия (E401).

Само мороженое должно быть окрашено равномерно. **Чем выше процент жирности, тем желтее цвет.** Цветные вкрапления могут находиться в продукте, только если производитель слоями вносил несколько натуральных красителей, создающих запланированный рисунок.

Лакомство должно сохранять свою первоначальную форму, а его деформация говорит о том, что был нарушен режим хранения, то есть, скорее всего, оно подвергалось повторной заморозке. Основным признаком такого нарушения на вкус бывает ощущение «песка» во рту, вызванное мелкими кристалликами льда, образующимися при значительном повышении температуры выше нуля. Такие процессы могут привести не только к эстетическим нарушениям, но и к расстройствам кишечника.

О растительных жирах. Обнаружить растительные жиры при покупке невозможно. Связано это с улучшением технологий производства.

Единственный способ понять, добавлял ли производитель в мороженую массу растительные жиры, – это исследование образца в лаборатории на наличие фитостеринов.

Обратите внимание, что мороженое с растительными жирами стоит значительно дешевле, так как вместо натуральных сливок в состав добавляются пальмовое или иные виды растительных жиров.

Маркировка

С 2021 года в России введена обязательная маркировка мороженого в системе «Честный знак». На каждую упаковку должен быть нанесён двухмерный код DataMatrix. Он служит средством идентификации, позволяющим потребителю выбрать качественный и безопасный продукт. Проверить информацию о товаре, зашифрованную в цифровом коде, можно с помощью мобильного приложения «Честный знак».

Отсутствие обязательной маркировки — повод насторожиться. Это может свидетельствовать о нарушении требований российского законодательства в сфере товарооборота. От мороженого, не имеющего маркировки, лучше отказаться.

Роспотребнадзор также напоминает, что мороженое — высококалорийный десерт, поэтому важно соблюдать умеренность при его употреблении

КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ

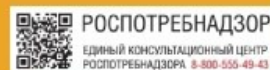
- Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закаленное. Мягкое имеет меньший срок хранения
- Допускаются натуральные стабилизаторы: E410, E412, E415, E417, E440, E401, E441
- Цвет - однородный, зависит от жирности
- Форма: без деформации
- Если вынуть мороженое из морозильной камеры, оно должно откалываться, а не размазываться
- Признак повторного замораживания - ощущение "песка" на языке. Продукт может быть испорчен!

Названия:



НЕ ПОКУПАЙТЕ МОРОЖЕНОЕ, ЕСЛИ МАРКИРОВКА СТЕРТА ИЛИ РАЗМЫТА !
(слова продавца "Привезли только вчера" значения не имеют)

- На упаковке должны быть указаны:
- вес - в граммах
 - состав
 - производитель и его адрес
 - дата производства
 - срок и температура хранения




Лист согласования к документу № 26/551 от 05.06.2026

Инициатор согласования: Гардфельдер И.М. Старший специалист 2 разряда

Согласование инициировано: 05.06.2026 10:12

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Тимирясов А.С.		 Подписано 05.06.2026 - 14:45	-