Рекомендации гражданам: Как выбрать мороженое

Мороженое любят дети и взрослые. В основном мороженное предпочитают приобретать в жаркую летнюю погоду. Мороженое в зависимости от массовой доли молочного жира подразделяют: на молочное, сливочное, пломбир.

*Молочные и сливочные виды мороженого изготавливается из:*

- цельного, обезжиренного, сухого и сгущённого [молока](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE),

- [сливок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BA%D0%B8),

- [масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE),

- [сахара](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80),

- вкусовых и ароматических веществ,

- различных [пищевых добавок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8), обеспечивающих нужную консистенцию, срок хранения.

При выборе и покупке мороженого ознакомьтесь

***Информацией:*** Ознакомьтесь с самим названием продукта. Наименование мороженого с заменителем молочного жира должно включать полное понятие «мороженое с заменителем молочного жира».

Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.

- Сроком годности (рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18 °С - не более 6 мес. с даты изготовления

- Весом. Вес порции должен измеряться в граммах.

- Состав мороженого.

- Производитель мороженого и его адрес, дата производства, температура хранения. Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным в странах, принявших стандарт.

- Маркировкой. С 1 июня 2021 года осуществляется маркировка средствами идентификации всех видов мороженого.

Система маркировки дает возможность потребителю через приложение «Честный знак» узнать всю правду о товаре до покупки и направить жалобу в случае выявления нелегальной продукции. С помощью приложения можно убедиться в легальности товара, узнать данные производителя, состав продукта, сроки годности и условия хранения, прочитать описание. Для этого достаточно отсканировать код на упаковке или ярлыке.

- Состав мороженого с указанием входящих компонентов.

- Стоимостью мороженного, массовая доля жира в процентах, массовая доля молочного жира в процентах.

***Качеством:*** Покупая мороженное обратите внимание на внешний вид продукта, цвет. Самое правильное мороженое - с пометкой ГОСТ (государственный стандарт), если написано ТУ, то есть технические условия, то это значит, что производитель допускает отклонения от стандартной рецептуры. Стабилизаторы. Это естественные ингредиенты любого мороженого, они позволяют продукту держать форму. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (Е410), гуаровая камедь (Е412), ксантановая камедь (Е415), камедь тары (Е417), пектин (Е440), желатин, альгинат натрия (Е401) и другие.

В соответствии со ст. 4, ст.7 Закона о защите прав потребителей №2300-1 от 07.02.1992 года (Закон о защите прав потребителей), мороженное должно быть качественным и не причинять вред здоровью потребителя.   В случае если покупатель при вскрытии упаковки мороженного обнаружил что оно не качественное (например: истекшим сроком годности, с посторонними предметами и насекомыми, странного цвета, деформированным и тому прочее) потребитель вправе применить ст. 18 Закона о защите прав потребителей:

- потребовать от продавца замены не качественного мороженного на качественное.

- отказаться от некачественного мороженного и потребовать возврата денежных средств.