



КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ?

ВИДЫ

молочное

не более 7,5%
молочного жира

сливочное

8-11,5%
молочного жира

цисливомолочное

не более 7,5%
молочного жира

пломбир

не менее 12%
молочного жира

с заменителем молочного жира

не более 12%



РОСПОТРЕБНАДЗОР

Единый консультационный центр
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

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 закалённое. 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