

Как выбрать сладкие новогодние подарки и мандарины. Роспотребнадзор рекомендует.



В преддверии Нового года все ждут подарков, особенно дети. Роспотребнадзор напоминает, как выбрать сладкий новогодний подарок.

Сладкие новогодние подарки рекомендуется приобретать в местах организованной торговли (магазины, супермаркеты, официальные рынки).

При покупке обратите внимание на упаковку – она не должна быть нарушена, в маркировке должны содержаться следующие сведения:

- 1) наименование;
- 2) состав;
- 3) количество;
- 4) дата изготовления;
- 5) срок годности;
- 6) условия хранения пищевой продукции, в том числе и после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Срок годности устанавливается по самому скоропортящемуся продукту, входящему в состав сладкого набора. Необходимо выбрать подарок с самой близкой ко дню покупки датой фасовки, тогда конфеты, вафли и печенье будут более свежими.

При выборе подарков для детей стоит отдавать предпочтение тем наборам, в составе кондитерских изделий которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов, гидратированных жиров и масел (трансжиров).

Вы также можете сформировать сладкий подарок самостоятельно. Например, приобрести любимые конфеты детей, добавить к сладостям игрушку (обязательно в упаковке) и красиво оформить.

Обратите внимание на наличие потенциальных аллергенов, к которым относятся ядра абрикосовой косточки, арахис. Их использование в питании детей не рекомендуется. Следует отметить, что карамель, в том числе леденцовая, не рекомендуется для наполнения детских наборов, а также кондитерские изделия, содержащие алкоголь более 0,5 % этанола.

В состав качественного сладкого набора могут входить шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), обязательно в упаковке: вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир и мармелад. Последние два компонента являются наиболее безвредными, ввиду меньшего количества сахара по сравнению с другими сладостями. Помимо этого, в мармеладе и зефире содержится пектин, полезный для пищеварения.

В составе сладостей не должны присутствовать усилители вкуса и аромата, консерванты (E200, E202, E210, E249), синтетические красители, ароматизаторы идентичные натуральным, гидрогенизированные масла и жиры, а также натуральный кофе. Допускается содержание натуральных красителей и ароматизаторов.

Внутри подарка вместе с кондитерскими изделиями может находиться игрушка, она должна быть в отдельной упаковке, предназначенной для контакта с пищевыми продуктами. Важно помнить о возрастных ограничениях и технике безопасности. Игрушки для детей до 3 лет не должны содержать натуральный мех и кожу – это достаточно сильные аллергены. Также игрушка не должна содержать стекла и другие бьющиеся материалы, мелкие детали, в том числе, размер которых во влажной среде увеличивается более чем на 5%.

Сладкий подарок необходимо хранить при температуре 15-17 градусов, иначе из-за нарушений условий хранения шоколад может покрыться белым налетом.

По вашему требованию продавец подарка обязан предоставить декларации о

соответствии, подтверждающие качество и безопасность всех составляющих компонентов подарка.

В случае, если возникли сомнения относительно качества и безопасности сладких подарков, а также детской одежды, обуви и игрушек, вы можете обратиться за разъяснениями на [Всероссийскую «горячую линию» по вопросам качества и безопасности детских товаров](#), а также в территориальные органы Роспотребнадзора по субъекту Российской Федерации.

В преддверии новогодних праздников Роспотребнадзор рекомендует, как выбрать самые «праздничные» фрукты – мандарины.

Чем полезны мандарины

Мандарины содержат большое количество витаминов и антиоксидантов, их можно назвать настоящей «кладовой здоровья». В мандаринах полностью отсутствуют нитраты. Лимонная кислота, входящая в его состав, нейтрализует вредные соединения, являясь природным «противоядием». В мандаринах полезна не только мякоть, но и кожура, а также белая сеточка. Кожура богата эфирными маслами, а также органическими кислотами и флавоноидами. Полезные свойства мякоти солнечных фруктов полностью сохраняются при транспортировке. Мякоть мандарина состоит на 87 % из воды, еще 7 % приходится на сахар (недаром фрукт такой сладкий), остальное – это кислоты, пектиновые вещества, минеральные соли, гликозиды, эфирные масла и витамины. В мандаринах особенно много аскорбиновой кислоты, что характерно для цитрусовых. Мандарины богаты витаминами группы B, P, K, D. Мандариновый сок содержит минералы, кальций, магний и калий. Кроме того, мандарины — это отличный антидепрессант. Не только вкус, но и цвет, и аромат вызывают ассоциации с праздником, способны поднимать настроение и «лечить» плохое настроение.

Как выбрать

Выбирать следует красивые плоды, с ровной кожицей, без гнили и пятнышек. Помните, что спелые фрукты долго не хранятся. Если вы купили их заранее, то постарайтесь хранить их правильно. Для этого нужно натереть кожицу растительным маслом и поместить фрукты в специальный отсек холодильника и держать при температуре +6 градусов. Очень важен уровень влажности, нельзя дать им засохнуть. Обязательно снимите с мандаринов полиэтиленовый пакет и поместите их в сетку. Если на веточках есть листочки, не обрывайте их, так фрукты дольше хранятся.

Цедру импортных апельсинов и мандаринов нужно выбрасывать, и после этого тщательно мыть руки, потому что все цитрусовые проходят обязательную обработку перед транспортировкой сернистыми соединениями (так называемая сульфитация), которые вызывают астматический компонент.

Бумага, в которую заворачивают цитрусовые и остальные импортные овощи и фрукты пропитывают специальным составом препятствующим образованию гнили и плесени. Тару под фрукты обрабатывают антисептиком, который может попасть и на фрукты. Поэтому, перед едой фрукты из магазина следует мыть теплой водой с мылом.