**МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Молочные продукты являются основой питания и сопровождают человека с первых дней жизни. В период обострения гриппа и ОРВИ молочные продукты нужны организму как никогда. Дело в том, что иммунные клетки – это белковые молекулы, следовательно, для того чтобы обеспечить надежный заслон от вирусов и бактерий, организму требуются протеины. Белки, содержащиеся в молочных продуктах, можно считать наиболее полноценными с этой точки зрения. Организм усваивает их на 95%, и они содержат все незаменимые аминокислоты.

Кроме того, в них содержатся легкоусвояемые микроэлементы, аминокислоты, кальций, фосфор, а кисломолочные продукты являются источником необходимых для пищеварения бактерий. Поэтому к выбору этого вида продуктов нужно подходить наиболее тщательно, чтобы они принесли максимум пользы.

Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 № 67 устанавливает классификацию продуктов, полученных из молока, и делит их на группы: молочные, молочные составные, молокосодержащие и побочные продукты переработки молока.

**Что есть что?**

***Молочный продукт:***

производится из молока или его составных частей;

не используется немолочный жир и белок;

в составе могут быть необходимые для переработки молока компоненты.

Пример: питьевое молоко, сметана, творог.

***Молочный составной продукт:***

производится из молока или его составных частей;

производится из молочных продуктов и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока;

молока должно быть более 50%;

в мороженом и сладких продуктах переработки молока должно быть более 40 %.

Пример: творог с кусочками фруктов, йогурт с хрустящими хлопьями.

***Молокосодержащий продукт:***

производится из молока или его составных частей;

производится из молочных продуктов;

возможно замещения молочного жира заменителем не более, чем на 50%;

возможно использование белка немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока не менее чем 20%.

Пример: плавленый сыр, сметана.

***Масло из коровьего молока:***

молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе;

преобладающая составная частью — молочный жир, произведенный из коровьего молока, молочных продуктов или побочных продуктов переработки молока.

***Сливочное масло:***

масло из коровьего молока;

массовая доля жира составляет не менее 50%.

 **Информация о молочной продукции**

**Перед тем, как покупать молоко или другой вид молочной продукции, следует изучить упаковку. На ней должна быть следующая информация:**

Наименование молока или молочной продукции. Наименование продукта должно указываться на лицевой стороне упаковки с использованием шрифта не менее 3,2 мм, а на таре объемом или массой менее 100 мл (г) не менее 2,8 мм.

Название и место нахождения изготовителя продукции — юридический адрес, включая страну или место происхождения продукта. Также на упаковке должно быть название организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Таможенного союза.

Товарный знак (марка) при наличии.

Масса нетто.

Состав продукта с указанием входящих в него компонентов.

Массовая доля жира, указывается в процентах. Исключение составляют обезжиренные продукты переработки молока, сыра, сырых продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. Также на упаковке для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов должна быть указана массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).

Массовая доля молочного жира (в процентах к жировой фазе) указывается на упаковке молокосодержащих продуктов.

Содержание в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей — колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г продукта).

Содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения продукта веществ, также должно быть указание отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления и особенностей употребления продукта.

Срок годности продукции — то есть период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению. Срок годности указывается после слов «годен до», «употребить до», «использовать до»:

**!** — Для продукции со сроком годности до 72 часов — час, число, месяц.

**!** — Для продукции со сроком годности от 72 часов до 30 дней — число, месяц, год.

**!** — Для нескоропортящейся продукции (в т.ч. консервов) — месяц, год.

Условия хранения продукта. Обязательно должны быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки, если качество и безопасность продукта при этом меняется.

Обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока.

Также в информации, размещенной на упаковке, могут быть отражены дополнительные сведения, касающиеся особенностей качества продукта. Например, информация об использовании заменителя молочного жира должна включаться в наименование вида молокосодержащего продукта на лицевой стороне потребительской упаковки. Например, «сметанный продукт с заменителем молочного жира», «Сырок с заменителем молочного жира».

**За получением подробной консультации и правовой помощи  потребители могут обращаться:**

**— в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской области по телефонам 971-106;**

**— в Центр по информированию и консультированию потребителей  ФБУЗ «ЦГи Э в Новгородской области» по телефону 77-20-38, 73-06-77; Е-mail:** **zpp.center@yandex.ru**

**— на «горячую линию» Единого консультационного центра Роспотребнадзора, который функционирует в круглосуточном режиме, телефон 8 800 555 49 43 (звонок бесплатный).**