

Побалуемся тортиком?

О правилах выбора кондитерских изделий.



Торты и пирожные — продукты, которые не рекомендуется есть часто, так как в них высокое содержание сахара и жиров. Но иногда, если имеется повод, каждый из нас хочет побаловать себя и близких кондитерскими изделиями. Как же правильно выбирать их в магазине?

Обращайте внимание на условия транспортировки и хранения:

- Кондитерские изделия должны перевозиться в закрытых лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить кондитерские изделия навалом.
- В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.
- Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре изготовителя. Перенос кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках не допускается.
- Кондитерские изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение кондитерских изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не допускается.
- При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

Выбирайте правильно:

- Перед покупкой торта прочитайте его состав.
- Торты и пирожные при температуре хранения от +2° до +6° следует хранить:
 - 72 часа без отделки кремом;
 - 36 часов с белково-взбивным кремом или с фруктовой отделкой, со сливочным кремом, в том числе пирожное «Картошка»;
 - 6 часов с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок.
- Покупать кондитерские изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные холодильные полки или витрины).
- При выборе изделий лучше всего покупать продукцию, которая изготавливается на местных фабриках, ведь импортный товар слишком долго транспортируется, поэтому производители за счет использования консервантов специально увеличивают срок годности продукции.
- Мучные изделия не должны быть слишком хрупкими и рассыпаться при первой же возможности. Если в упаковке слишком много ломаных пряников и печений, то следует отказаться от покупки такой продукции.
- Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку, особенно то, что написано мелким шрифтом. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации кондитерского изделия.

Приобретая любые кондитерские изделия, обращайте внимание не только на сроки их хранения, но и на требования к температурному режиму и уровню влажности, а также оценивайте: соблюдаются ли они в магазине, где вы эту продукцию покупаете.

[#ГРАМОТНЫЙПОТРЕБИТЕЛЬ](#)