

### **Читаем этикетки.**

*Консервы как неотъемлемая часть нашей жизни, по крайней мере, для большинства из нас, не нуждаются в особом представлении. Многие думают, что знают о консервах практически все. Но так ли это на самом деле? При покупке излюбленной баночки всегда ли вы смотрите на этикетку, читаете состав? А ведь там вы можете найти очень интересные моменты, а в составе обнаружить то, что даже не предполагали найти в консервах. В этой статье мы проведем для вас небольшой экскурс по этикеткам консервов.*

Все мы потребители и часто покупаем консервированные продукты в банках. Неважно, стеклянные они, железные или полимерные. Для потребителя главное, чтобы продукт был качественным. В стеклянной банке содержимое хоть рассмотреть можно, если конечно, постараться. В полимерной - смутно. А железную банку, как ни крути, приходится брать «вслепую». В этом случае выручает этикетка. С ее помощью можно определить свежесть продукта. Этикетки приклеивают к банкам или наносят литографическим способом на корпус или крышку. К сведению, информация, закодированная на крышке или доньшке банки, гораздо надежнее, чем бумажная этикетка, которая может отклеиться или быть заменена.

Существует несколько вариантов маркировки в виде буквенно-цифрового кода. Наносятся эти знаки несмываемой краской на крышке металлической банки или выштамповываются (методом выдавливания) и является паспортом банки. Каждому заводу или предприятию – изготовителю присвоен определенный номер. Он, в сочетании с буквенным индексом, позволяет точно установить место изготовления каждой банки с консервами. На крышке приводится ассортиментный номер и указывается дата и смена изготовления. На банках указывается конечный срок реализации, но иногда встречаются банки и с датой изготовления. На зарубежной продукции нет бумажных этикеток. Вся информация – на самой банке. Если вы покупаете банки с консервами без маркировки, значит, поступаете безответственно по отношению к себе и своим близким.

Вместе с тем в обязательном порядке на этикетке любых консервов должна быть указана следующая информация: название продукта, информация об изготовителе и экспорте, состав консервов и их пищевая ценность, масса нетто, срок годности. И многие другие нюансы, но уже в зависимости от вида консервов.

Например, качественная тушенка, в соответствии с установленными стандартами, должна иметь название «Конина тушенная» или «Говядина тушенная». Не берите с полки банку, где написано просто «Тушенка», в ней может быть некачественный товар и непонятный состав.

При выборе продукции надо в первую очередь обращать внимание на состав. И помнить, что чем ближе компонент к началу, тем его больше в данном продукте. Например, если в составе указана на первом месте говядина, далее лук репчатый, соль поваренная, перец черный, лист лавровый. То это говорит о хорошем качестве изделия и натуральности его состава. А вот если вы видите, допустим, такой состав: говядина, жир говяжий, белок растительный, вода питьевая, лук репчатый, крупа манная, соль, перец черный, перец душистый, стабилизатор, лист лавровый. Некоторые даже откровенно пишут, что массовая доля мяса и жира при закладке не менее 30% . то есть производитель открыто заявляет, что в данном продукте мяса и жира 30%, а значит,

самого мяса и того меньше. А вот все остальное – искусственный белок, крупа, вода и химия. А бывают и такие мясные консервы, в которых мясо и вовсе отсутствует и полностью заменено растительными компонентами, сдобренными пищевыми добавками. Вы должны об этом знать и учитывать при покупке данных продуктов.

А вот если вы любите добавлять в салат консервированные овощи, давайте разберемся, какие нюансы бывают у них. В первую очередь обращайтесь внимание на дату изготовления. Лучше всего, чтобы это была летняя или осенняя дата, т.е. овощи собраны и законсервированы в сезон, из свежего урожая. Зимняя или весенняя дата изготовления говорит о том, что овощи долго хранились на складе и утратили полезные свойства. Проверяйте также состав: желательное минимальное количество таких наполнителей, как мука, стабилизаторы, красители и прочее. Красители добавляют в состав, если при изготовлении овощи потеряли свой цвет. По стандартам, в овощных консервах должны быть только овощи, различная зелень, специи и вода.

Говоря о молочных консервах, в первую очередь имеем в виду сгущенное молоко. Очень важно отсутствие в составе пальмового и кокосового масел, а также различных консервантов, а также подсластителей. В настоящей сгущенке должны быть коровье сухое, цельное, обезжиренное молоко, сливки, сахар, лактоза и вода. Срок хранения для сгущенки – не более 12 месяцев. На этикетке должна быть надпись «Молоко цельное сгущенное с сахаром», жирность 8,5%, а упаковка – только жесткая.

Так что чтение этикеток для вас должно быть правилом, если, конечно же вы хотите питаться качественными продуктами и сохранить свое здоровье. Ну а нам остается только пожелать вам быть внимательным и грамотным потребителем.

**Ведущий специалист отдела по защите прав потребителей и мониторинга Жултаева Д.К.**