**Торты и пирожные.**

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.

**При выборе кондитерского изделия обращайте внимание на условия хранения:**

- 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).

- Покупая продукцию, внимательно читайте этикетку, особенно то, что написано мелким шрифтом. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации кондитерского изделия.

- Рекомендуется внимательно читать состав тортов и пирожных перед покупкой. Наличие в них растительных сливок, меланжа, а также эмульгаторов и загустителей означает, что производитель решил сэкономить и увеличить срок хранения продуктов. Также эти добавки помогают улучшить вкус кондитерских изделий и создать более привлекательный внешний вид. Но при этом, как отмечают специалисты, такие искусственные компоненты могут негативно влиять на здоровье.

«Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)» не требует расписывать отдельно состав полуфабрикатов, из которых состоит торт, пирожное. Все ингредиенты расписываются через запятую, и в начале стоит тот ингредиент, которого больше, — мука, сахар, яйца, а потом уже ароматизаторы и красители.

Ничего страшного и запрещенного в составе торта вы не найдете, даже не ищите. Если производитель использует неразрешенное сырье, то он просто не сможет получить декларацию о соответствии на этот продукт и не сможет его продать.

Внимательно вчитываться в состав этикетки имеет смысл, если у вас есть пищевые предпочтения. Если на торте нарисован фундук и написано, что торт ореховый, то в составе его должен быть именно фундук, а не арахис, который на самом деле даже не орех, а боб. Такое случается очень часто — производитель пишет, что торт шоколадно-ореховый, а в составе есть только «аромат шоколада» и «аромат ореха» — это обман потребителя».

-Кроме того, при покупке необходимо обратить внимание на срок годности товара.

При температуре от +2 до +6 градусов кондитерские изделия без кремовой отделки можно хранить 72 часа, с белково-взбивным кремом, фруктовой отделкой или со сливочным кремом, а также пирожное «Картошка» — 36 часов, а сладости с заварным кремом и кремом из взбитых сливок — 6 часов.

**Для сведения!**

**Красители (Е 100-Е180)** **и стабилизаторы-эмульгаторы (Е 400-Е 496**) применяются для того чтобы скомпенсировать недостаточно хорошее качество применяемой муки и других компонентов. Слишком яркие, «кислотные» оттенки искусственных красителей видны на глаз и должны скорее насторожить, чем порадовать покупателя.

**Консерванты** (Е 200-Е297) удлиняют срок хранения торта, но не улучшают его качества. Едва ли можно найти торт, в котором совсем не применялись бы эти химические помощники кондитера, но чем их меньше, тем лучше. Оцениваем срок хранения. Если он больше трех дней – натуральных составляющих в торте немного.   
  
**За консультациями по вопросам** нарушения законодательства о защите прав потребителей и санитарного законодательства граждане могут обращаться по телефонам:

**– Общественная приемная Управления Роспотребнадзора по Новгородской области:**

**971-106: 971-117.**

**— Центр информирования и консультирования потребителей ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области»:**

**8(8162)77-20-38; 73-06-77**

Работает Единый консультационный центр, который функционирует в круглосуточном режиме, **по телефону 8 800 555 49 43 (звонок бесплатный),** без выходных дней на русском и английском языках.

Дополнительно информируем, что функционирует Государственный информационный ресурс для потребителей [**https://zpp.rospotrebnadzor.ru**](https://zpp.rospotrebnadzor.ru/)**.** Каждый потребитель может ознакомиться с многочисленными памятками, обучающими видеороликами, образцами претензионных и исковых заявлений, с перечнем забракованных товаров.

**Источник: http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/shkola-gramotnogo-potrebitelya**