

Рекомендации по выбору сладких новогодних подарков.

При выборе сладкого подарка для ребенка нужно обращать внимание на ряд важных факторов.

Первое – это упаковка, маркировка на упаковке, дата изготовления подарка и срок годности. Обратите внимание и на прочность упаковки. Содержимое, а именно, конфеты и другие сладости, должны быть хорошо защищены от внешнего воздействия, упаковка должна быть плотно закрытой, не мятой и не деформированной. Смотрим на этикетке срок годности подарка. Он определяется по минимальному сроку годности компонентов, входящих в его состав. Лучше выбрать подарок с самой близкой ко дню покупки дате изготовления/фасовки – тогда конфеты, вафли, печенье, шоколад будут более свежими.

Второе – условия хранения. На маркировке (на коробке или мешочке) должны быть этикетки или бирки с указанием условий хранения (температура). Необходимо удостовериться, что подарок хранится в торговом зале с соблюдением температурного режима, поэтому ищем градусник (таковые должны быть обязательно). По требованию потребителя продавец обязан предоставить документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции (декларацию о соответствии, товарно-транспортные накладные на весь подарок, либо на входящие в него изделия).

Третье – наполнение подарка. О том, что внутри красивой коробочки или мешочка узнаем по этикетке (биркам) или листам-вкладышам, где должна быть вся информация о подарке. Все надписи в этикетке и на маркировке должны быть четкими, легко читаемыми и содержать информацию на русском языке. На этикетке изготовитель (фасовщик) должен указать следующую информацию: масса подарка, состав подарка (наименование входящих в него кондитерских изделий с указанием количества (штук) конфет, шоколадок, пачек; а также адрес изготовителя), состав каждого кондитерского изделия, дата фасовки, срок хранения, условия хранения; пищевая ценность, нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен продукт, наличие единого знака обращения продукции на рынке, наименование, юридический адрес, телефон (электронная почта) фасовщика (для принятия претензий от потребителей).

Какие сладости предпочтительнее выбирать для питания детей? Конечно же те, которые будут не только вкусными, но и безопасными, а лучше даже полезными.

В составе кондитерских изделий для детей **недопустимы следующие ингредиенты:**

- консерванты: сорбиновая и бензойная кислоты и их соли сорбат или бензоат натрия или калия, пиросульфит натрия (см. в маркировке E200, E202, E210, E249);
- красители искусственные E102, E104, E110, E122, E124, E129;
- спирт и любые алкогольные продукты;
- усилители вкуса и аромата;
- кофе натуральный;
- кулинарные и кондитерские жиры, маргарины, гидрогенизированные и частично гидрогенизированные жиры (масла), хлопковое масло, ингредиенты, обозначенные как «растительный жир» без указания конкретного вида.

Не рекомендовано: ядра абрикосовой косточки и арахис, так как они являются аллергенами, и карамель (в том числе леденцовая, так как содержит более 0,5% этанола).

Какой ассортимент сладостей входит в подарочный набор?

Могут входить в набор	Не должны входить в набор
Шоколад (молочный или горький) Конфеты: с корпусами между слоями вафель; со сбивными корпусами (типа суфле); с желевыми корпусами; с корпусом из халвы в шоколадной глазури Ирис тираженный (типа сливочный, разделенный на дольки) Вафли Пряники Печенье Изделия из бисквита (бисквитного полуфабриката) Зефир Пастила Мармелад	Конфеты с помадным корпусом (помадной начинкой) Карамель и леденцовая карамель (вызывает кариес у детей!) Ирис литой полутвёрдый (типа «Золотой ключик») Ирис тягучий (типа «Кис-кис», «Тузик») Кондитерские изделия с запрещенными или не рекомендованными для детей ингредиентам

Предпочтение при выборе новогоднего подарка для ребенка стоит отдать галетному печенью, шоколадным конфетам, зефиру и пастиле.

Печенье. Предпочтение следует отдавать галетному печенью, так как в составе содержится минимальное количество сахара.

Конфеты. Лучше выбрать шоколадные. Шоколад содержит еще калий, кальций, магний, фосфор и необходимые организму биофлавоноиды, антиоксиданты, витамины А, С, Е, хотя и в небольших количествах. Содержащийся в какао-бобах магний улучшает память. Доказано, что шоколад повышает умственную способность и поднимает настроение.

Зефир. В составе используют только белки, сахар, фруктово-ягодное пюре и ряд натуральных загустителей, таких как агар-агар, пектин или желатин. Зефир очень полезен, прежде всего, благодаря содержанию пектина, который полезен для пищеварения и построения мышечной ткани. Кроме того, зефир содержит много фосфора, железа и других полезных веществ. Если зефир изготавливают на основе агар-агара, получаемого из водорослей, то он содержит йод, железо и кальций.

Пастила. В связи с отсутствием в составе жиров, пастила является диетическим продуктом. Для производства пастилы используют пюре различных фруктов и ягод (яблок, груш, алычи, слив, малины, смородины). В пастиле содержатся такие микроэлементы, как железо, калий, фосфор, натрий, магний, кальций.

Мармелад. Содержит пектин, который положительно влияет на пищеварение. Если мармелад сделан на основе натуральных продуктов, то он содержит витамины и клетчатку.

Если не получается подобрать подарок, подходящий всем критериям, купите красивую упаковку и соберите подарок сами! И помните, что сладостей должно быть в меру!

По всем вопросам о качестве и безопасности детских подарков можно звонить на горячую линию Единого консультационного центра Роспотребнадзора (8 800 555 49 43).