



КАК ВЫБРАТЬ ЗАМАРИНОВАННЫЙ ШАШЛЫК?





Покупайте в специальных торговых точках

Информация о продавце



Холодильное оборудование



Продавец с личной медицинской книжкой

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Замаринованный шашлык



внешний вид



маркировка



масса



сорт мяса

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Состав "правильного шашлыка"

- ✓ мясо (свинина, говядина, баранина)
- ✓ соль
- ✓ уксус
- ✓ лук свежий
- ✓ специи (перец, имбирь, кориандр)



Обратите внимание на

Состав продукции:

- нет консервантов и влагоудерживающих агентов - фосфатов

Дату изготовления

Упаковку (заводская)

Маринад



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Маринад (срок годности)



Уксусно-лимонный- 3 дня



Майонезно-кефирный - 24 часа



Упаковка



-промышленная



-маркировка



-минимум жидкости





**Храните
замаринованный
шашлык при
температуре,
указанной на
упаковке**

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



**Узнайте больше
о защите прав потребителей
из материалов
ЦГОН Роспотребнадзора**

ВКонтакте



сайт ЦГОН

Telegram



Одноклассники