

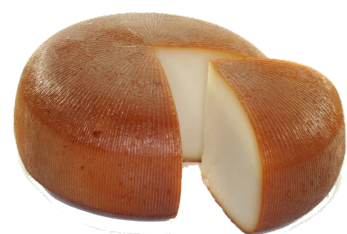


КАК ВЫБРАТЬ СЫРЫ?



Сыры:

мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые



копченые



рассольные



с плесенью



слизневые

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора





Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра:

плавленный сыр, произведенный по технологии
плавленого сыра

копченые, мягкие, полутвердые, твердые,
сверхтвердые



рассольные



с плесенью



слизневые

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора





Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

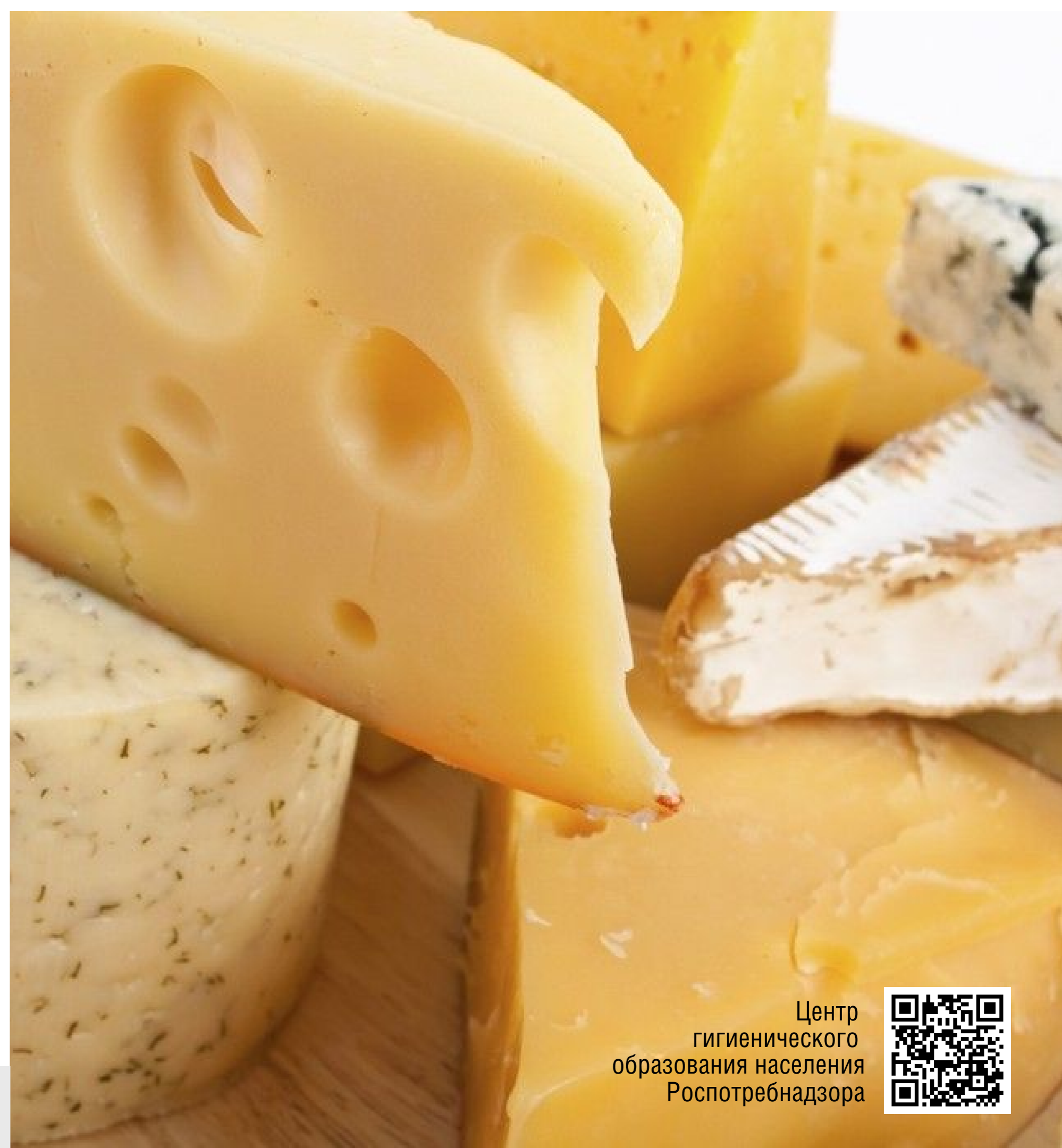


Для изготовления сыра используют:

- 01** сырое коровье молоко высшего и первого сорта, сырое обезжиренное молоко; сырые сливки; соль поваренную пищевую; бактериальные закваски и концентраты молочнокислых бактерий; натуральные красители (бета-каротин экстракт аннато)
- 02** 11 литров молока = 1 кг натурального сыра
- 03** время для созревания сыра не менее 30-60 дней
- 04** содержит большое количество (20-30%) легкоусвояемого молочного белка, витамины - А, Е, D, С, группы В, РР; полезные микроэлементы - железо, калий, кальций, магний, медь, марганец, натрий, фосфор, цинк

Признаки сыра хорошего качества

- На разрезе - ровный рисунок, состоящий из глазков:
 - круглой или овальной формы (Костромской, Эстонский),
 - неправильной или угловатой формы (Российский),
 - круглой овальной или угловатой формы (Голландский).Не должно быть трещин, неровностей
- Корка ровная, тонкая, без повреждений, покрытая полимерной пленкой. Толстоватый подкорковый слой не допускается
- Аромат сырный, сладковато-пряный, либо слегка кисловатый. Не прогорклый, тухлый, сальный. Не допустимо наличие плесени, за исключением специальных сортов
- Цвет от белого до светло-желтого, ровный по всей массе
- Консистенция эластичная, однородная по всей массе, не допускается рыхлая, потрескавшаяся



Маркировка:

- наименование пищевой продукции
- состав
- количество
- дата изготовления
- срок годности
- условия хранения
- пищевая ценность
- информация о производителе



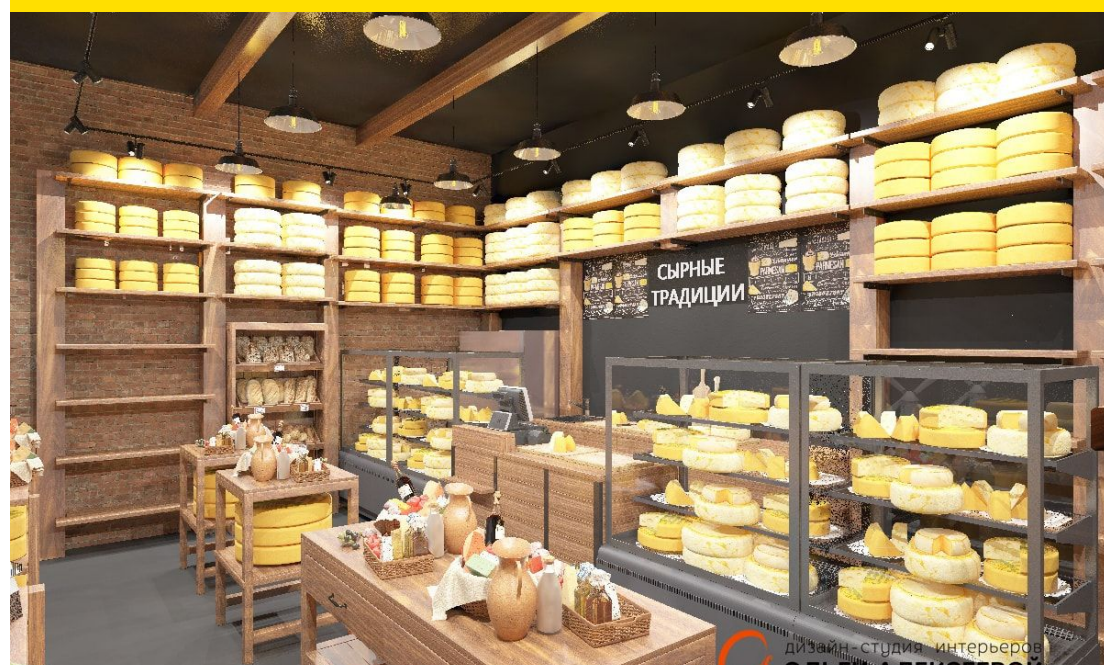
Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Место приобретения сыров

Санкционированные места торговли:

магазины



торговые центры



ярмарки



Размещение (выкладка) молочных, молочных составных и молочносодержащих продуктов должно осуществляться способом, позволяющим визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов, и сопровождаться информационной надписью "Продукты без заменителя молочного жира"

Не приобретайте сыры с рук, без маркировки!

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



Маркировка «Честный знак»

(можно убедиться в легальности продукта, узнать его реальный состав, дату производства и срок годности)



В случае выявленного нарушения
направить жалобу в Роспотребнадзор



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
"О БЕЗОПАСНОСТИ МОЛОКА
И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ"
ТР ТС 033/2013

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО РФ



Требования безопасности к сыру, его упаковке и маркировке содержатся в Техническом регламенте ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ИЗ МАТЕРИАЛОВ ЦГОН РОСПОТРЕБНАДЗОРА



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

