

## **Какая информация должна быть указана на упаковке пищевых продуктов?**

На упаковке пищевого продукта помимо его наименования и состава должны быть указана дата изготовления, срок годности, пищевая ценность, наименование, место нахождения изготовителя и т.д.

Изготовитель (продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Такая информация указывается в том числе на этикетках и с помощью маркировки (п. п. 1, 3 ст. 10 Закона от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»; п. 2 ст. 18 Закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; п. 3.1 ГОСТ Р 51074-2003, утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»).

Так, законодательством предусмотрены общие требования к информации на пищевом продукте (далее - продукте) отечественного или импортного производства, который реализуется в сфере розничной торговли.

Информацию для потребителя представляют на русском языке непосредственно с продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков, в том числе на потребительской таре, этикетке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше, способом, принятым для отдельных видов продуктов (п. п. 3.2, 3.3 ГОСТ Р 51074-2003).

Информация о пищевом продукте должна содержать следующие сведения (ч. 4.1, 4.3 - 4.9, 4.11 ст. 4 Технического регламента ТР ТС 022/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ; п. 3 ст. 18 Закона N 29-ФЗ; п. 3.5 разд. 3, разд. 4 ГОСТ Р 51074-2003):

- 1) наименование. Наименование продукта должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения и позволять отличать данный продукт от других. Придуманное название пищевой продукции (при наличии) должно быть включено в наименование пищевой продукции и расположено в непосредственной близости от него;
- 2) состав. Перед списком ингредиентов должна быть надпись "Состав". Обязательному указанию (независимо от количества) подлежат компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции или которые противопоказаны при отдельных видах заболеваний (например, арахис, злаки, молоко и продукты их переработки). В составе должна также содержаться информация об

ароматизаторах, наличии компонентов, полученных с применением ГМО (в тех случаях, когда содержание компонентов из ГМО более 0,9%). При наличии в составе пищевой добавки указывается ее назначение (например, регулятор кислотности, стабилизатор и т.д.) и ее наименование, которое может быть заменено индексом (INS, E).

Не требуется указания состава в отношении свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны и не обработаны подобным способом, уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья, а также пищевой продукции, состоящей из одного компонента, наличие которого можно установить исходя из наименования продукции;

- 3) количество (масса нетто, объем). Количество указывается в единицах объема (например, в литрах или миллилитрах), массы (граммах или килограммах) или счета (штуках). Для продуктов, продаваемых поштучно (например, яйца, фрукты, овощи), допускается не указывать массу или объем;
- 4) дату изготовления. Дату указывают, в частности, словами: "изготовлен(о)... (дата)", "дата изготовления". Дата указывается в зависимости от срока годности, для продуктов, срок годности которых исчисляется часами, в дате дополнительно указывают время изготовления;
- 5) срок годности. Указание срока годности осуществляется с использованием, в частности, следующих слов: "годен до", "годен". Срок исчисляется часами, месяцами, годами;
- 6) условия хранения. Указывают для продуктов, требующих специальных условий хранения (пониженная температура, определенная влажность окружающего воздуха и световой режим и др.), если такие требования установлены. Для консервированных продуктов могут быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, включая страну) или фамилию, имя, отчество и место нахождения (адрес) ИП - изготовителя. При несовпадении с юридическим адресом указывается адрес производства, а также лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на территории РФ (при наличии). Информация об адресе изготовителя импортных продуктов указывается на языке страны его места нахождения, латинскими буквами, при условии указания наименования страны на русском языке. В маркировке продуктов, поставляемых из третьих стран, указывается наименование и местонахождение импортера. Когда сырье, полуфабрикаты, продукты (например, чай, кофе, молоко, крупа, растительное масло) поставляют на предприятия, осуществляющие

обработку, которая меняет их свойства и/или превращает их в готовые продукты (в том числе фасованные), изготовителем и упаковщиком считают указанные предприятия. Кроме того, допускается наносить надписи "Изготовлено под контролем...", "Изготовлено для..." с указанием адреса и наименования контролера (заказчика);

- 8) пищевую ценность. Пищевая ценность (калорийность (энергетическая ценность), количество белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ) указывается в соответствующих единицах измерения и, как правило, приводится, если их значение в 100 г (мл, куб. см) либо в одной порции не менее 2% (для белков, жиров, углеводов и калорийности) и не менее 5% (для минеральных веществ и витаминов) от рекомендуемого суточного потребления.

Указанный перечень не является исчерпывающим, и на упаковке также может содержаться информация о сроке хранения, о соответствии подтверждения качества продуктов, товарном знаке (если имеется), рекомендации и (или) ограничения по использованию и др. (пп. 8 п. 1 ч. 4.1 ст. 4 ТР ТС 022/2011; п. 3 ст. 18 Закона N 29-ФЗ; п. п. 3.5.3, 3.5.11, 3.5.16 ГОСТ Р 51074-2003).

### Сроки годности овощей

Виды	Срок годности (сутки)			
	Морозилка	Холодильник	Комнатная t	Погреб/склад
Картофель	-	-	30	360
Морковь	360	30	14	210-240
Капуста белокочанная	180	14	7	180-210
Брокколи	180	7	-	7-14
Брюссельская	7-14	180	7	-
Свекла	360	14	3	270
Баклажаны	360	14	3	7-14
Сельдерей	360	5	-	3-7
Огурцы	-	5	2	7-21
Помидор	360	5	2	7-14
Лук репчатый	-	30	14	90-120
Горох (свежий)	300	5-7	2-3	5-7
Фасоль (сухая)	360	180	360	360
Чеснок	-	30	14	150-180

## Как лучше хранить

Условия хранения для овощей будут отличаться, зависят от степени влажности плода.

Например, высушенная фасоль, колотый горох или нут могут одинаково успешно сохраниться при комнатной температуре или на полке холодильника. Главное – следить за появлением конденсата, который ведет к образованию плесени.

Свежие корнеплоды хорошо хранятся на складе. Существует несколько способов: пересыпанными песком, опилками, в деревянных ящиках. В любом случае нужно поддерживать оптимальный климатический режим:  $t 0...+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , влажность до 95%, отсутствие солнечного света. Также важно, чтобы помещение полноценно проветривалось.

Стручковые: фасоль, горох, лук-порей для долгого сохранения придется заморозить или высушить. Свежими они испортятся за несколько дней.

В доме, при комнатной температуре, период употребления резко сокращается. Тепло и свет способствуют быстрому размножению микроорганизмов, поэтому придется в ближайшее время использовать продукт или подвергнуть его заморозке.

При низких температурах они полноценно хранятся до года. Для этого нужно почистить, промыть и высушить, разрезать на кусочки. После этого поместить в герметичный пакет, заморозить. Повторение процедуры недопустимо.

Холодильник также немного увеличит срок хранения. Однако следует помнить, что в герметичном пакете будет накапливаться конденсат, содержимое заплесневевает или сгниет. Поэтому лучше его использовать как крайнюю меру и употребить плоды за несколько дней.

Часть овощей не переносят низких температур: картошка, огурцы, чеснок. Их нужно содержать при умеренных показателях среды.

Консервирование – хороший метод для продления годности. Он может применяться к горошку, чесноку, капусте, огурцам, томатам, помидорам черри, морковке. При соблюдении правил гигиены, герметичности тары овощи будут пригодными до нескольких лет.

## Срок годности фруктов

Виды	Срок годности (сутки)		
	Морозилка	Холодильник	Комнатная t
Арбуз	180	90	30
Яблоки	180	30	30
Бананы	180	20	14
Апельсины	180	30	30
Сливы	180	7	5
Мандарины	180	30	20
Груши	180	14-21	14
Гранат	180	60	30
Персики	180	14-21	10

### Хранение

Чтобы фрукты сохранили свои качества, полезные свойства на весь период, необходимо следовать правилам:

- ` хранение разных видов нужно осуществлять отдельно;
- ` содержать необходимо на специальной полке;
- ` тропические лучше хранить при комнатной температуре;
- ` уровень влажности должен быть не выше 85%;
- ` беречь от солнечных лучей;
- ` обеспечить свободное поступление воздуха;
- ` предварительно не мыть;
- ` большой объем проложить бумагой, запаковать в картонную коробку.

Если нет возможности употребить быстро, их замораживают. Предварительно почистить и порезать, поместить в герметичный пакет. Они не испортятся около полугода. Но разморозить и съесть их привычным образом не удастся.

Холод губителен для волокон, структуры продукта, поэтому они пригодятся только для компота. Можно высушить плоды, таким образом, получатся домашние сухофрукты.

Можно ли использовать просроченные продукты

Просроченные грибы употреблять категорически запрещено в любом виде. Это чревато серьезными последствиями для организма: от отравления до обострения хронических заболеваний, госпитализации. Происходящие в них процессы, образующиеся вещества токсичны и опасны.

Фрукты и овощи, период хранения которых истек, но их внешний вид не вызывает опасений, можно использовать после термической обработки: сварить компот, варенье, приготовить желе.

Если же на плоде явно определяется плесень, начался процесс гниения, необходимо сразу утилизировать его. Нельзя употреблять в пищу даже визуально нетронутые части. Токсичные продукты жизнедеятельности микроорганизмов могут вызвать аллергическую реакцию, отравление или системные сбои в организме.

### Заключение

Шампиньоны, овощи, фрукты необходимо употреблять строго в пределах периода их пригодности. Нарушение этого правила не только бессмысленно, так как пользы для организма не будет, но и опасно для здоровья.

### Сроки хранения ананаса

Виды	Сроки годности (сутки)				
	Морозилка	Холодильник	Комнатная t	До вскрытия (месяцы)	Открытые
Свежие	60-90	10-12	3	-	-
Консервированные	-	720	720	720	1-2

### Как правильно хранить

Свежий плод лучше употребить сразу. Если это невозможно, необходимо придерживаться следующих правил:

- `поместить в бумажный пакет;
- `положить в отделение для фруктов холодильника;
- `периодически поворачивать.

**ВАЖНО!** Наличие коричневых пятен на кожуре говорит о том, что плод употреблять нельзя.

Чтобы сохранить ананас годным на несколько месяцев, необходимо:

`очистить от кожуры;

`нарезать дольками;

`выложить на тарелку, заморозить;

`переложить в герметичный пакет.

Оптимальный способ сохранить ананас на пару лет — консервация. Можно сделать это самостоятельно или приобрести готовый продукт.

Важно помнить, что сразу после вскрытия банки начинается процесс окисления, поэтому употребить продукт нужно за один-два дня. Конкретный период устанавливает производитель, указывает его на этикетке.