

В преддверии новогодних праздников Роспотребнадзор рекомендует обратить внимание на некоторые важные моменты при выборе красной икры.

Икра лососёвых пород рыб, таких как горбуша, кета, нерка, семга, форель – весьма ценный пищевой продукт. Красная икра содержит полиненасыщенные жирные кислоты, легкоусвояемые белки, богата йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами А, D, E, группы В, фолиевой кислотой.

Важно помнить о правилах выбора красной икры, чтобы приобрести качественный и безопасный продукт.

- Не приобретайте красную икру с рук и в местах несанкционированной торговли.
- Внимательно прочитайте этикетку, на ней должно быть указано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки.
- Маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р». Обратите внимание, что надпись должна быть «выбита» изнутри.
- Не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка E-239 (уротропин). Ранее ее применяли как консервант, однако с 2008 года она была запрещена, так как при разложении в кислой среде желудка из уротропина выделяются ядовитые токсические вещества (формальдегиды). Разрешенными консервантами для икры остаются E-200, E-201, E-202, E-203, E-211, E-212, E-213.
- Крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой, икра должна заполнять баночку полностью.

- Икринки натурального продукта мелкие, однородные, рассыпчатые и цельные, не имеют пленок и трещинок. Если икра истекает соком, а икринки - «сдувшиеся», вероятно, икру уже размораживали.
- Натуральные икринки имеют ядро, искусственные же икринки однородны.
- Натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая, сложно лопающаяся.
- Если положить икру в горячую воду, натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится, окрасив воду.
- Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре указанной производителем на упаковке товара. При соблюдении этих условий можно гарантировать качество продукта. В открытой жестяной банке икру лучше не хранить, рекомендуется переложить ее в чистую сухую стеклянную емкость.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности продукта, обращайтесь в территориальный орган Роспотребнадзора по субъекту Российской Федерации для проведения проверочных мероприятий с лабораторным контролем.

РОСПОТРЕБНАДЗОР
Единый консультационный центр
РОСПОТРЕБНАДЗОРА: 8-800-555-49-43

КАК ВЫБРАТЬ КРАСНУЮ ИКРУ

НА УПАКОВКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УКАЗАНО:

1. Название рыбы, из которой получили икру
2. Дату производства и упаковки
3. Индекс* рыбной промышленности «Р» на упаковке
4. Срок годности

РАЗРЕШЕННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ!
E200, E201, E202, E203, E211, E212, E213

ЗАПРЕЩЕННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ!
E239

СРОК ХРАНЕНИЯ
Сроки хранения при температуре -4 -2°C

- нес вскрытая упаковка до 2 лет
- вскрытая упаковка не более 3 суток

Натуральная икра
Икринки лопаются при слабом нажатии
В горячей воде икринки слегка белеют и опускаются на дно

Искусственная икра
Икринки жесткие и лопаются с трудом
Икринки растворяются и окрасивают воду

НЕ ПОКУПАЙТЕ ИКРУ В МЕСТАХ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЙ ТОРГОВЛИ

Подробнее на www.rosпотребнадзор.ru

Инфографика содержит следующие элементы:

- Центральное изображение: ложка с красной икрой.
- Вокруг ложки расположены круги с названиями питательных веществ: полиненасыщенные жирные кислоты, витамины А, D и E, белки, кальций (Ca), фосфор (P).
- Слева: QR-код и логотип Роспотребнадзора.
- Справа: блок с информацией о сроках хранения и предупреждением.