



# КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ?



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

## ВИДЫ

молочное

не более **7,5%**  
молочного жира

сливочное

**8-11,5%**  
молочного жира

пломбир

не менее **12%**  
молочного жира

кисломолочное

не более **7,5%**  
молочного жира

с заменителем  
молочного жира

не более **12%**



## ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

- Вес. Должен быть указан в граммах
- Допускаются натуральные стабилизаторы: E410, E412, E415, E417, E440, E401 и некоторые другие.
- Внешний вид. Цвет – однородный
- Текстура и форма. Делится на два вида по способу производства: мягкое и закалённое. Мягкое мороженое имеет меньший срок хранения.

## ВАЖНО!

Вынутое из морозильной камеры мороженое должно откалываться, а не размазываться.

Признак повторного замораживания – это ощущение «песка», продукт может быть испорчен

Обращайте внимание на маркировку  
и срок годности