**Как выбрать продукты к масленице?**

Праздник Масленица – это веселые проводы зимы, которые в настоящем году продлятся с 8 по 14 марта.

В масленичную неделю традиционно пекут блины, для которых в приготовлении используется мука, молоко, яйца, сливочное и растительное масло.

Для того чтобы выбрать безопасные продукты на Масленицу, нужно внимательно изучить маркировку, срок годности, состав продукта, документы, подтверждающие качество и безопасность, и, по возможности оценить запах и внешний вид продукта.

Необходимо учитывать, что молоко и молокосодержащий продукты – это разные группы товаров. На сегодняшний день в торговом зале выкладка молочных и молокосодержащих продуктов осуществляется способом, позволяющим визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов, и сопровождается информационной надписью «продукты без заменителя молочного жира», что помогает потребителям вовремя сориентироваться и найти подходящую продукцию.

Покупая молоко, кроме изучения внешнего вида, следует изучить информацию на упаковке: массовая доля жира (в процентах); срок годности продукции; условия хранения продукта; обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым произведен продукт.

Сырое молоко можно купить на рынке, но только если у продавца есть заключение ветеринарно­-санитарной лаборатории, а перед употреблением его надо обязательно прокипятить. При покупке молочного продукта у фермеров или на рынках продажа осуществляется в тарах предпринимателя, переливание или перекладывание продуктов не допустимо.

При выборе масла нужно обращать внимание на состав, в нём не должно быть растительных жиров. Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое масло или ингредиент под названием «заменитель молочных жиров» - это маргарин или спред. Лучше всего отдавать предпочтение маслу, упакованному в фольгу, в ней оно лучше сохраняется.

Мука должна быть высшего сорта или экстра сорта. Хранить ее лучше в бумажной упаковке, так мука «дышит» и дольше сохраняет свои свойства.Цвет муки должен быть белым или кремовым. Качественная мука не может иметь посторонних включений.

Куриное яйцо хорошего качества должно быть без трещин и поврежденной скорлупы, размером и весом соответствовать друг другу. По российским стандартам на каждом яйце должен стоять штамп с определенной маркировкой, что позволяет установить категорию яиц и максимальный срок их хранения. Так, первый знак на маркировке с буквой «Д» будет означать, что яйца диетические и хранить их можно не больше 7 суток. «С» – столовое яйцо, которое хранят не больше 25 суток. Второй знак на маркировке указывает на сорт продукта, который определяется в зависимости от его массы. «В» (высшая категория) – яйцо весит 75 г и больше; «О» (отборное) – вес от 65 до 74,9 г. Если яйца хранятся в холодильнике, то срок годности составляет 120 суток. Мытые яйца хранятся не более 12 дней.

При покупке растительного масла обратите внимание на срок годности. Оцените на глаз цвет продукта: чем светлее рафинированное масло, тем оно лучше и больше очищено, мутность – первый признак испорченности.

Правильно храните растительное масло после покупки. Его можно перелить в стеклянную емкость, но обязательно закрытую. Хранить емкость с маслом нужно в темном месте: на закрытой полке или в холодильнике, поскольку на свету разрушается ценный витамин Е – природный антиоксидант, содержащийся в масле.

При покупке готовых блинов в магазине нужно обратить внимание на их вид, условия хранения и срок годности. Они должны быть изготовлены из муки, молока и куриных яиц. Однако, использование в составе блинов сухого молока, яичного порошка и растительного белка не запрещено.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности продукции, вы вправе потребовать у продавца документы, подтверждающие соответствие товара заявленным требованиям. Таким документом является декларация о соответствии товара.
Если вы купили некачественный продукт, то вы вправе возвратить товар ненадлежащего качества и потребовать возврата уплаченной за него суммы.

Не приобретайте продукты неизвестного происхождения в местах несанкционированной торговли.

ИСТОЧНИК: <https://mossanexpert.ru/novosti/?ELEMENT_ID=3670>