**Рекомендации по выбору кондитерских и хлебобулочных изделий**

Чтобы не стать жертвой недобросовестных производителей и продавцов и сохранить свое здоровье при **употреблении**хлебобулочных изделий и кондитерской продукции необходимо обратить внимание на рекомендуемые нормы при покупке товар, а именно:

Доброкачественные хлебобулочные изделия должны иметь правильную, соответствующую сорту форму, гладкую равномерно окрашенную корку. Мякиш должен быть пропеченным, эластичным. Качество кондитерских изделий - на поверхности и внутри не должно быть посторонних ингредиентов, форма должна быть правильной, не мятой, не ломаной. Конфеты должны быть в индивидуальной неповрежденной упаковке, одинаковой формы. Не должно быть слипшегося или растаявшего продукта, ломанного или потерявшего форму. Микробиологические показатели безопасности кондитерских изделий определяют степень их безопасности для человека, их соблюдение исключает риск отравлений после их употребления.

Помимо безопасности, микробиологические показатели характеризуют степень свежести и сроки годности, а также правильность хранения кондитерских изделий, однако, определить их можно только в специально аккредитованной лаборатории. Часто именно неправильное хранение кондитерских изделий приводит к утрате их привлекательных потребительских свойств.

Сахаристые кондитерские изделия благодаря консервирующим свойствам сахара могут иметь большие сроки годности – от 15 суток до 10 месяцев. Эти сроки зависят от состава и наличия в рецептуре консервирующих ингредиентов, которые можно увидеть на потребительской упаковке.

Шоколад и карамель могут иметь срок годности от 1 до 12 месяцев в зависимости от начинок и добавок, зефир и пастила – до 3 месяцев, мармелад – от 15 суток до 3 месяцев.

Мучнистые изделия с начинкой имеют более короткий срок годности из-за риска развития в богатой жирами и сахарами среде микроорганизмов.

Хранятся такие кондитерские изделия, как пирожные и торты, должны не более 36 – 72 часов. Если в составе есть [консервант](http://produkt-pitaniya.ru/dobavki-food), то срок годности торта увеличивается.

Требования к качеству кексов позволяют им храниться не более 7 суток, вафельных тортов – от 15 суток до 1 месяца.

Сухие кондитерские изделия без скоропортящихся начинок и влажных прослоек с консервирующими ингредиентами в соответствующей упаковке могут иметь срок годности до 3 месяцев.

Правильное хранение кондитерских изделий обеспечивает их безопасность, вкусовые показатели. Для карамели и высокосахаристых продуктов хранение должно быть при температуре не более 18 градусов Цельсия и невысокой влажности – в сухом и прохладном месте. Пастила, мармелад, кексы, рулеты должны храниться при влажности не более 75%, печенье, вафли, пряники – не более 70-75% влажности.

Скоропортящиеся торты и пирожные с начинками и прослойками должны храниться при температуре плюс 2 - 4 градусов Цельсия, то есть в холодильнике.

Уже при выборе кондитерских изделий следует обращать внимание не только на их состав и целостность упаковки, но и на условия хранения в магазине. Если соблюдены все условия хранения, указанные производителем на упаковке, то и качество кондитерских изделий будет соответствовать. При нарушении условий производства, хранения, транспортировки и реализации, кондитерские изделия могут стать причиной различных заболеваний микробной этиологии.

Исполнитель

Главный специалист-эксперт Жданова С.Г.

E-mail:mail\_13@66.rospotrebnadzor.ru

тел. 8 (34385) 3-77-71 вн.8007