

Рекомендации Роспотребнадзора по выбору красной икры

В преддверии новогодних праздников многие задумываются о покупке красной икры. Ведь бутерброды с красной икрой, как и салат Оливье, являются одним из традиционных символов Нового года. Как же выбрать красную икру?

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области предлагает ряд рекомендаций при выборе красной икры.

Хорошая икра рассыпчатая, блестящая, видно каждую икринку, однородного цвета, в банке лежит плотно, посторонних включений не имеет, на вкус среднесоленая, без резкой горечи.

Для начала нужно определиться, какую икру покупать - развесную, в жестяной банке или стеклянной таре. Икра на развес подвержена воздействию вредоносных бактерий. Главный минус жестяной упаковки - такую икру нельзя рассмотреть. При покупке красной икры в стеклянной таре икру можно изучить визуально.

При покупке икры следует обратить внимание на следующие моменты:

- качественная икра при переворачивании банки не должна моментально стекать по стенкам. Посмотрите на банку с красной икрой на просвет - в икре не должно быть лопнувших икринок, посторонних включений. Зерно красной икры не должно быть мутным, иметь одну темную точку внутри;

- крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой, икра должна заполнять баночку полностью;

- маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать, слово «ИКРА», номер

завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р», надпись на банке должна быть «выбита» изнутри;

- обязательно прочтите информацию на этикетке. На этикетке должно быть написано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки. В связи с тем, что рыба лососевых пород идет на нерест с июля по сентябрь, качественная икра должна быть заготовлена именно в эти месяцы. Интервал между датой выработки и датой упаковки не должен превышать шесть месяцев;

- чтобы убедиться, что выдержана технология производства, поищите на баночке ссылку на ГОСТ (государственный стандарт) - это верный признак того, что икру расфасовывали недалеко от места вылова рыбы, и между выловом и попаданием в банку не прошло больше месяца. Если на банке есть ссылка на ТУ (технические условия), это может говорить о том, что при производстве использовалась замороженная икра или в ней присутствуют ингредиенты, которые не предусмотрены ГОСТом.

В целях профилактики возможных случаев пищевых отравлений, острых кишечных и паразитарных заболеваний от употребления некачественной красной икры, а также чтобы избежать риск приобретения фальсификата или имитационной икры, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует населению: не приобретать икру в местах несанкционированной торговли, при отсутствии условий для её хранения и реализации; обращать внимание на наличие полной информации о продукте, в том числе о сроке годности, дате изготовления, наименовании изготовителя, ингредиентном составе; воздержаться от приобретения и употребления сомнительных продуктов питания, с поврежденной упаковкой, реализуемых с нарушением температурного режима, а также без документов о качестве и безопасности.