

ВЫБИРАЕМ СЛАДКИЕ ПОДАРКИ



Предпочтение стоит отдавать наборам, в составе кондитерских изделий которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов, гомогенизированных жиров и масел.

Конфеты лучше выбрать шоколадные.

Белок, входящий в состав зефира, служит строительным материалом для мышц, а глюкоза улучшает деятельность мозга и укрепляет иммунитет.

Пастыля является диетическим продуктом в связи с отсутствием в составе жиров.

Запрещено
использовать в новогодних подарках скоропортящиеся продукты, такие как кремовые кондитерские изделия, творожные сырки, йогурты.

Если внутри подарка вместе с кондитерскими изделиями находится игрушка, она должна иметь упаковку, предназначенную для контакта с пищевыми продуктами.

Приобретать сладкие подарки нужно в местах организованной торговли (магазины, торговые базы, розничные рынки).

Потребители вправе требовать от субъектов предпринимательства документы, подтверждающие качество и безопасность подарка.

При выборе сладкого подарка, следует обращать внимание на наличие маркировки, которая должна быть четкая, легко читаемая и содержать следующую информацию о продукте на русском языке:

наименование; количество пищевой продукции; состав; дату изготовления; срок годности; условия хранения; наименование и место нахождения изготовителя, либо уполномоченного изготовителем лица, импортера; рекомендации и (или) ограничения по использованию; показатели пищевой ценности; единый знак обращения на рынке государств-членов Таможенного союза (ЕАС).